ваш домашний повар

ЛУЧШИЕ блюда из КАБАЧКОВ, ПЕРЦА, БАКЛАЖАНОВ




SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Лето дарит нам огромное количество овощей, фруктов и витаминов, которые они содержат. И надо обязательно успеть запастись всем этим на целый год!

В этой книге вы найдете огромное количество разнообразных рецептов блюд из перца, кабачков и баклажанов. Салаты свежие и консервированные, икра и соте, запеченные овощи с мясом и без, кабачковые оладьи и множество других оригинальных и вкусных блюд смогут украсить ваш стол с помощью этой книги.

- Ваш домашний повар
  - Салаты из баклажанов
    - Салат из баклажанов с майонезом
    - Салат из баклажанов с чесноком
    - Салат из баклажанов с грецкими орехами
    - Салат из жареных баклажанов с грибами
    - Салат из баклажанов и помидоров
    - Салат из печеных баклажанов
    - Острый салат из баклажанов
    - Летний салат из баклажанов
    - Салат с баклажанами и спаржей
    - Салат «Красота»
    - Неаполитанский салат
    - Салат «Изысканный»
    - Салат «Магнум»
    - Салат из баклажанов с сыром
    - Салат из баклажанов и фасоли
    - Салат из баклажанов с зеленым горошком
    - Салат «Ред сокс»
  - Салаты из кабачков
    - Салат из кабачков с грибами
    - Салат из кабачков с раками
    - Салат из сырых кабачков
    - Салат из кабачков с луком
    - Салат из цукини
    - Салат из кабачков
    - Салат из кабачков с растительным маслом
    - Салат из кабачков с майонезом
    - Салат из кабачков с хреном
    - Салат из кабачков с помидорами
    - Салат из консервированных кабачков
    - Салат из консервированных кабачков с курицей

- Салат из консервированных кабачков с мясом кролика
- Салат из кабачков с солеными огурцами и яблоками
- Салат из маринованных кабачков и яблок
- Салат из маринованных кабачков с картофелем
- Салат из маринованных кабачков с кислым молоком
- Салат из маринованных кабачков с хреном
- Салат из маринованных кабачков с чесноком
- Салаты из патиссонов
- Салат из патиссонов и моркови
- Салат из патиссонов и помидоров
- Салат из патиссонов и картофеля
- Салат из патиссонов с зеленым горошком
- Салат из маринованных патиссонов и огурцов
- Салат из креветок с патиссонами и маринованными грибами

○ Салаты из перца
- Салат из болгарского перца и помидоров
- Салат из болгарского перца и картофеля
- Салат из сырых овощей по-болгарски (первый способ)
- Салат из сырых овощей по-болгарски (второй способ)
- Горячий овощной салат с болгарским перцем по-итальянски
- Венгерский салат с зеленым перцем
- Салат из сыра с болгарским перцем и яйцами по-будапештски
- Салат с болгарским перцем, сыром и грушами по-французски
- Салат из болгарского перца, сыра и помидоров по-ломбардийски
- Салат из болгарского перца и курицы по-венгерски
- Салат из болгарского перца с семгой и киви по-балийски
- Салат-коктейль по-болгарски
- Салат из маринованного болгарского перца и помидоров
- Салат из болгарского перца и маринованных огурцов
- Салат из болгарского перца и консервированной

- цветной фасоли
- Закуски из баклажанов
  - Баклажаны с чесноком
  - Закуска из баклажанов с луком
  - Баклажаны под соевым соусом
  - Баклажаны в сметанном соусе
  - Баклажаны с кефиром
  - Баклажаны с грибами и морковью
  - Баклажаны с грибами в сметане
  - Баклажаны с сыром
  - Капоната
  - Баклажаны, тушенные с помидорами
  - Баклажаны, тушенные с рисом
  - Баклажаны, фаршированные в соусе со сливками
  - Баклажаны, фаршированные рисом
  - Баклажаны с овощами
  - Баклажаны, жаренные на гриле
  - Баклажаны, запеченные с луком в сметане
  - Баклажаны «Аль-арабия»
  - Баклажанные кубики
  - Рулетики из баклажанов
  - Рулетики из баклажанов с салями
  - Меживо из баклажанов
  - Баклажаны по-гречески
  - Баклажаны по-таджикски
  - Баклажаны по-эолийски
  - Баклажаны по-египетски
  - Баклажаны по-итальянски
  - Баклажаны по-стамбульски
  - Баклажаны по-корейски
  - Баклажаны по-японски
  - Баклажаны, тушенные с луком по-китайски
  - Баклажаны под шубой
  - «Тещин язык» из баклажанов
  - Баклажаны с вареным мясом
  - Баклажаны по-казацки
  - Закуска по-усть-лабински
  - Баклажаны с болгарским перцем
  - Баклажаны с начинкой
  - Баклажаны с лимоном
  - Баклажаны с красным перцем
  - Печеные баклажаны
  - Аджапсандал
  - Баклажаны с фаршем

- Тушеные баклажаны с перцем
- Тушеные баклажаны с мясом
- Баклажаны со свежими грибами
- Баклажаны по-итальянски
- Закуска из баклажанов по-узбекски
- Закуска из баклажанов и изюма
- Баклажаны особые
- Острая закуска из баклажанов и мяса
- Закуска из баклажанов и яиц
- Баклажаны с чесноком и зеленью
- Баклажаны с сыром и помидорами
- Баклажаны фаршированные
- Баклажаны, запеченные с помидорами
- Баклажаны, запеченные с овощами
- Икра из баклажанов и свеклы
- Баклажаны, тушенные с грибами
- Икра из баклажанов с яйцами
- Острая закуска с баклажанами
- Острая баклажанная икра
- Баклажаны нашпигованные
- Баклажаны по-особому
- Пикантные баклажаны с сыром
- Баклажаны с помидорами
- Баклажаны в сметанном соусе
- Баклажаны с томатом
- Баклажаны духовые
- Баклажаны панированные
- Баклажаны с кабачками и тыквой
- Баклажаны с овощным ассорти
- Баклажанная икра
- Вареные баклажаны с помидорами
- Бутерброды с горячими баклажанами
- Канапе с баклажанами
- Баклажаны, фаршированные овощами
- Баклажаны на шпажках
- Баклажаны с ореховым соусом
- Турши

○ Закуски из кабачков
- Паштет из кабачков с брынзой
- Яичница с кабачком
- Закуска из кабачков и зеленого лука
- Кабачки с укропом
- Закуска из кабачков и сельдерея
- Кабачки с уксусом

- Кабачки, жаренные в яйце
- Кабачки по-итальянски
- Горячая закуска из кабачков
- Кабачок, фаршированный сыром
- Кабачки, фаршированные творогом
- Кабачки с редькой
- Закуска из кабачков с курицей
- Кабачки тушеные с йогуртом
- Кабачки под молочным соусом
- Жареные кабачки с грибами и помидорами
- Жареные кабачки с молодым картофелем
- Закуска из тушеных овощей
- Кабачки, запеченные с луком
- Кабачковая икра
- Острая кабачковая икра
- Икра из кабачков и капусты
- Закуска из кабачков, зеленого горошка и моркови
- Закуска из тушеных кабачков и свежих помидоров
- Закуска из кабачков и баклажанов
- Закуска из кабачков и зелени
- Кабачки, тушенные с капустой
- Закуска из соленых кабачков и консервированной фасоли
- Закуска из кабачков и шампиньонов
- Кабачки, тушенные в томатном соусе
- Кабачки с ветчиной
- Кабачки с фасолью и морковью
- Закуска из кабачков и стручковой фасоли
- Закуска из кабачков и соленых огурцов
- Острая закуска из кабачков и фасоли
- Закуска из кабачков и лука
- Закуска из кабачков и помидоров
- Цукини по-венециански
- Мусака с рисом
- Запеченные кабачки
- Кабачки по-английски
- Кабачки по-римски
- Кабачки с луком и помидорами
- Рататуй
- Жареные кабачки
- Кабачки с чесноком
- Закуска из кабачков и огурцов

- Кабачки в тесте
- Тушеные кабачки
- Острые бутерброды с консервированными кабачками
- Кабачки, фаршированные ветчиной
- Пикантный шашлык
- Салат из кабачков с солеными огурцами и яблоками

- Закуски из патиссонов
  - Патиссоны в сметане
  - Патиссоны с чесноком
  - Патиссоны с лимоном
  - Патиссоны с зеленью
  - Патиссоны с майонезом
  - Патиссоны с кефиром
  - Патиссоны с брынзой
  - Закуска из патиссонов и зеленого лука
  - Закуска из патиссонов и шампиньонов
  - Патиссоны, тушенные с луком
  - Закуска из патиссонов и стручковой фасоли
  - Закуска из маринованных патиссонов и соленых огурцов
  - Закуска из патиссонов и креветок
  - Острая закуска из патиссонов
  - Икра из патиссонов
- Закуски из перца
  - Паштет из болгарского перца и плавленого сыра
  - Перец по-одесски
  - Закуска из болгарского перца
  - Закуска из болгарского перца и чеснока
  - Закуска из болгарского перца и помидоров
  - Закуска из горького перца //- Ингредиенты — //
  - Закуска из болгарского перца и яиц
  - Закуска из маринованного болгарского перца по-татарски
  - Горький перец с солеными груздями в томате
  - Болгарский перец, фаршированный солеными рыжиками
  - Болгарский перец, фаршированный маринованными грибами намеко и мясом курицы
  - Яйца с креветками, болгарским перцем, яблоками, огурцами, сметаной, петрушкой и укропом

- Помидоры с болгарским перцем, морковью, зеленым горошком, луком, майонезом и петрушкой «Назарьевские»
- Корзиночки из маринованного перца с морковью, помидорами, чесноком, луком-пореем, шафраном и имбирем

- Супы из баклажанов
  - Суп из баклажанов и грибов
  - Суп из баклажанов с чесноком
  - Острый гороховый суп с баклажанами
  - Суп по-генуэзски
  - Борщ по-болгарски
  - Летний суп по-корсикански
- Супы из кабачков и патиссонов
  - Кабачковый суп
  - Кабачковый суп с сыром и яйцом
  - Кабачковый суп с молоком
  - Молочный суп с кабачками и картофелем
  - Суп молочный с кабачками, репой и вермишелью
  - Кабачковый суп с фасолью
  - Кабачковый суп с морковью
  - Кабачковый суп с грибами
  - Суп-пюре из кабачков
  - Овощной суп с патиссонами
  - Овощной суп по-болгарски
  - Холодный суп с перцем
- Вторые блюда из баклажанов
  - Каша из баклажанов
  - Баклажаны с морковью
  - Баклажаны с рисом
  - Баклажаны с сыром и гвоздикой
  - Баклажаны в томатном соусе, фаршированные ризотто
  - Овощная запеканка
  - Запеканка из баклажанов с мясом
  - Праздничная запеканка
  - Запеканка по-украински
  - Необыкновенный баклажанный пирог
  - Оладьи из баклажанов
  - Баклажанные оладьи с творогом
  - Вареники постные
  - Баклажаны, фаршированные овощами и ветчиной

- Баклажаны, запеченные с куриным филе
- Баклажаны по-пармски
- Баклажаны по-австрийски
- Баклажаны, фаршированные мясом
- Баклажаны, фаршированные грибами и зеленью
- Баклажаны, фаршированные рисом и морковью
- Баклажаны, фаршированные брынзой и творогом
- Котлеты из баклажанов
- Макароны с баклажанами
- Баклажанный купол с макаронами
- Каннеллони с баклажанами
- Лазанья с баклажанами
- Баклажаны с гречневой кашей
- Княка
- Баклажанное борани
- Баклажаны с анчоусами
- Баклажаны с печенью
- Баклажаны с говядиной
- Говядина с баклажанами и помидорами
- Мясо с баклажанами по-белградски
- Баранина в горшочке с баклажанами
- Баранина с баклажанами и грибами
- Чанахи
- Мусака с грецкими орехами
- Телятина с баклажанами
- Плов с баклажанами
- Сенегальское маффе с говядиной
- Азу по-летнему
- Куриное филе с баклажанами
- Цыпленок с баклажанами
- Августинская курица
- Утка с баклажанами
- Слоеные баклажаны с рыбой
- Рыбная смесь по-итальянски
- Жареная скумбрия с баклажанами
- Налим с баклажанами
- Минтай с баклажанами
- Тушеный окунь с баклажанами

○ Вторые блюда из кабачков

- Овощное рагу
- Ризотто с кабачками
- Пюре из кабачков
- Оладьи из кабачков
- Оладьи из кабачков с грибным соусом

- Блины из кабачков
- Суфле из кабачков
- Пудинг из кабачков
- Цукини с необычной начинкой
- Фаршированные цукини
- Цукини с картофелем со сметаной
- Запеканка из кабачков
- Запеканка из тертых кабачков
- Запеканка из кабачков с миндалем
- Запеканка из кабачков под сырным соусом
- Запеканка из кабачков, яиц и сыра
- Запеканка из кабачков и курицы
- Котлеты из кабачков и картофеля
- Кабачки с котлетным фаршем
- Кабачки с творожным фаршем
- Макароны по-милански
- Кабачки, фаршированные каштанами
- Кабачки, фаршированные рисом и мясом
- Кабачки фаршированные
- Кабачки с треской
- Кабачки, тушенные с морковью и луком
- Кабачки, тушенные с картофелем и мясом
- Кабачки, тушенные с мясом и грибами
- Кабачки, жаренные с мясом
- Макароны с цукини
- Флан из цукини
- Кабачки с рисом
- Кабачки с белой фасолью и помидорами
- Кабачки с маринованными грибами
- Кабачки с грудинкой
- Кабачки, запеченные с мясом
- Цукини с мясом
- Чоп-кебаб
- Кабачки с креветками
- Цукеты
- Кабачковые котлеты
- Шашлык по-болгарски с кабачками
- Говяжье сердце с кабачками
- Кабачки, фаршированные треской
- Рыба с кабачками по-домашнему
- Рыбно-овощная запеканка
- Судак с кабачками
- Кабачки с рыбой в горшочке
- Лосось с кабачками и сладкой лимонной

подливкой

- Вторые блюда из патиссонов
  - Патиссоны запеченные
  - Патиссоны жареные
  - Патиссоны, запеченные с помидорами
  - Патиссоны и картофель со сметаной с укропом
  - Фаршированные патиссоны
  - Патиссоны, фаршированные луком
  - Патиссоны, фаршированные грибами
  - Патиссоны, фаршированные мясом
  - Патиссоны, фаршированные говядиной с чесноком
  - Патиссоны, фаршированные печенью индейки
  - Патиссоны, фаршированные рисом
  - Патиссоны, тушенные с картофелем
  - Патиссоны с фасолью и морковью
  - Патиссоны, тушенные с капустой
  - Патиссоны жареные под овощным маринадом
  - Рыбные котлеты с патиссонами
  - Говядина, тушенная с патиссонами
- Вторые блюда из перца
  - Болгарский перец, фаршированный мясом и рисом
  - Болгарский перец, фаршированный свининой, грибами и луком
  - Болгарский перец, фаршированный печенью, рисом и кукурузой
  - Болгарский перец со свининой и орехами
  - Котлеты с болгарским перцем и сельдереем
  - Болгарский перец, фаршированный говядиной, капустой и грибами
  - Болгарский перец, фаршированный мясом и шампиньонами
  - Болгарский перец, фаршированный мясом кролика и грибами
  - Котлеты из курицы и болгарского перца в томате
  - Голубцы с курицей и болгарским перцем
  - Чебуреки с говядиной, болгарским перцем, картофелем и морковью
  - Соевое мясо с болгарским перцем, овощами и рисом
  - Запеченное соевое мясо с болгарским перцем
  - Шашлык с болгарским перцем, овощами и печеным хлебом

- Шашлык с болгарским перцем, помидорами, цукини и грибами
- Запеченное рагу с говядиной, болгарским перцем, цветной капустой, морковью, луком, сыром и зеленью «От шеф-повара Франсуа»
- Рагу с бараньей грудинкой, красным перцем, луком, черносливом, корицей и шафраном «Алжирское»
- Рагу в горшочках со свининой, варениками с грибами, болгарским перцем и баклажанами «Запорожское осеннее»
- Рагу со свининой, болгарским перцем, тыквой, зеленым горошком, кукурузой, помидорами, луком, зеленью и чесноком «Техасское рейнджерское»
- Запеченное рагу со свининой, болгарским перцем, черносливом, помидорами, луком, чесноком, укропом и петрушкой «Варшавское»
- Мясная запеканка с фасолью, кукурузой, чипсами, помидорами, болгарским перцем и чесноком по-мексикански «Рецепт дочери Монтесумы»
- Запеканка с говяжьим фаршем, болгарским перцем, сыром чеддер, сметаной, петрушкой и тимьяном «Привереда»
- Мясное рагу с грибами, картофелем, болгарским перцем, помидорами, красным вином, паприкой и зеленью «Жерминаль»
- Рагу с кроличьими ножками, болгарским перцем, морковью, чесноком, лимоном, томатной пастой и петрушкой «Жан-Жаковское»
- Рагу с куриным филе, ветчиной, болгарским перцем и луком «Эмбалайя»
- Запеканка с колбасками гриль, болгарским перцем, куриным бульоном, луком и рисом «Братья Обжоркины»
- Рагу с олениной, картофелем, болгарским перцем, репой, свеклой, морковью, стручковым горошком и чесноком «От барона Мюнхаузена»
- Запеканка с сосисками, болгарским перцем, красным луком, яйцами, сыром моцарелла, петрушкой и базиликом «Флорентийская»
- Рагу с венскими сосисками, картофелем, болгарским перцем, помидорами, сыром,

чесноком и майонезом «Австро-Венгерское»
- Запеченное рагу с баварскими сосисками, болгарским перцем, кабачками, помидорами, морковью, зеленью и майонезом «Мюнхенское»
- Рагу с полукопченой колбасой, картофелем, болгарским перцем, кабачками, помидорами, морковью, луком и чесноком «По-саксонски»
- Рагу с курицей, острой колбасой, перцем-ассорти, чесноком, луком, рисом и зеленым луком «Гамбо по-луизиански»
- Запеканка с маринованным куриным филе, картофелем, болгарским перцем, сливками и чесноком «С чувством, с толком, с расстановкой»
- Рагу с куриными грудками, кабачками, картофелем, болгарским перцем, капустой, помидорами, чесноком и майонезом «Истоминское»
- Запеканка с курицей, картофельным пюре, молоком, болгарским перцем, луком и чесноком «Генеральская»»
- Рагу с куриным филе, картофелем, болгарским перцем, тыквой, зеленым горошком, кукурузой, петрушкой и прованскими травами «Транснациональное»
- Запеканка с куриным филе, рисом, болгарским перцем, луком, сыром, сливками, ананасами и персиками «Знойная»
- Рагу с филе индейки, молодым картофелем, цукини, морковью, болгарским перцем, томатным соком и приправами «Гваделупское»
- Запеканка с филе индейки, рисом, болгарским перцем, помидорами, луком, сметаной, сыром и майонезом «Госпожа министерша»
- Рагу с куриной печенью, болгарским перцем, баклажанами, кабачками, помидорами, чесноком, петрушкой и рисом «Боярское»
- Запеканка с рыбой, болгарским перцем, луком-пореем, яйцами и укропом «Гламурная»
- Рагу с кальмарами, болгарским перцем, стручковой фасолью, помидорами, кукурузой, морковью, соевым соусом и чесноком «тусовочное»
- Запеканка с грибами, рисом, болгарским перцем, кинзой и хмели-сунели «Фастфуд по-

грузински»

- Рагу с вешенками, картофелем, болгарским перцем, капустой, кабачками, помидорами и укропом «Станичное»
- Рагу с лисичками, болгарским перцем, помидорами и луком «Брянское»
- Запеченное рагу с тыквой, болгарским перцем, помидорами, чесноком и эстрагоном «Йоркширское»
- Рагу с тыквой, болгарским перцем, помидорами, морковью, луком, чесноком, мускатным орехом и корицей «Каротин полезен для здоровья»
- Рагу с сыром тофу, болгарским перцем, брокколи, тыквой, картофелем, кабачками, чесноком и укропом «Долой авитаминоз!»
- Тушеный перец с вареной говядиной, капустой, морковью, помидорами, яйцами, укропом и петрушкой «Ставропольский»
- Тушеный перец со свининой, стручковой фасолью, зеленым горошком, морковью, свеклой и петрушкой «Майкопский»
- Тушеный перец с фаршем, белой фасолью, яблоками, репой, морковью, чесноком, петрушкой и сыром «Богучарский»
- Запеченный перец с фаршем, грецкими орехами, зеленым горошком, морковью, сыром и зернами граната «По-загребски»
- Тушеный перец с вареным мясом, окороком, языком, помидорами, свеклой, солеными огурцами и сыром «Ассортиментный»
- Запеченный перец под соусом со свиным фаршем, рисом, луком-шалотом, сливками и острой паприкой «Гроссето»
- Запеченный перец с буженины, рисом, маринованными грибами, грецкими орехами, брынзой и зеленью «Креативный»
- Запеченный перец с окороком, грибами, картофелем, луком, сыром и укропом «Викинг»
- Перец с колбасой, помидорами, огурцами, острым соусом, шпинатом, луком и петрушкой «Петровский»
- Запеченная курица с потрохами, болгарским перцем, помидорами, морковью, изюмом, маслинами и сахаром «Апухтинская»

- Тушеный перец с куриным филе, рисом, кукурузой, морковью, огурцами, томатной пастой и укропом «Кубинский»
- Рыба с рисом, болгарским перцем, зеленым горошком, сельдереем, лимоном и петрушкой «По-шанхайски»
- Запеченная свекла с консервированными сардинами, болгарским перцем, острым соусом, оливками, зеленым луком и тмином «Изыскательская»
- Запеченный картофель с креветками, болгарским перцем, маслинами, сыром, сметаной и щавелем «Коронное блюдо мадам Розы»
- Свекла под сметанным соусом с креветками, болгарским перцем, яблоками, лимоном, петрушкой и зеленым салатом «Интересная идея»
- Тушеный перец с морским гребешком, рисом, луком, зеленью, томатной пастой и сметаной «К празднику Нептуна»
- Помидоры с морковью, болгарским перцем, зеленым горошком, луком, майонезом и петрушкой «Назарьевские»

○ Домашние заготовки из баклажанов
- Баклажаны печеные стерилизованные
- Баклажаны в растительном масле
- Икра баклажанная
- Фаршированные баклажаны
- Баклажаны в томатном соусе
- Зеленая икра из баклажанов и моркови
- Баклажаны цельные, маринованные по-грузински
- Соте из баклажанов
- Баклажаны, жаренные в соусе из перца
- Баклажаны с петрушкой
- Маринованные баклажаны
- Баклажаны, маринованные по-асеновградски
- Баклажаны «Добруджа»
- Баклажаны «Имам баялда»
- Консервированные жареные баклажаны (первый способ)
- Консервированные жареные баклажаны (второй способ)

- Консервированные жареные баклажаны (третий способ)
- Фаршированные баклажаны
- Квашеные фаршированные баклажаны
- Баклажаны с овощным фаршем
- Икра из баклажанов по-старозагорски
- Икра из баклажанов по-болгарски
- Рагу из баклажанов
- Икра из баклажанов по-плевенски
- Баклажаны в томатном соусе
- Баклажаны с чесноком и зеленью
- Баклажаны с острым перцем
- Баклажаны в растительном масле
- Баклажаны со специями
- Салат из баклажанов
- Кетчуп с баклажанами
- Соус из баклажанов
- Закуска из баклажанов «Тещин язык»
- Закуска «Лапти»
- Острая закуска из баклажанов
- Закуска из баклажанов
- Баклажаны, консервированные целиком
- Фондю из баклажанов
- Баклажаны с кинзой
- Икра из баклажанов с яблоками
- Соленые баклажаны
- Баклажаны соленые с чесноком
- Баклажаны соленые с хреном, корицей и гвоздикой
- Баклажаны, засоленные по-русски
- Соленые фаршированные баклажаны

○ Домашние заготовки из кабачков и патиссонов
- Стерилизованные кабачки
- Кабачки консервированные без стерилизации
- Кабачки с томатным соком
- Кабачки по-болгарски
- Кабачки по-итальянски
- Кабачки по-польски
- Кабачки по-молдавски
- Кабачки по-украински
- Консервированные кабачки с хреном
- Кабачки в томатном соусе
- Кабачки в яблочно-свекольном соке
- Икра из кабачков со специями

- Кабачки в яблочном соке с чесноком
- Кабачки в яблочном соке с морковью
- Фаршированные кабачки
- Острые кабачки
- Маринованные кабачки с чесноком
- Икра из кабачков
- Варенье из кабачков
- Кабачковый сок с зеленью
- Маринованные патиссоны
- Патиссоны, маринованные с перцем
- Маринованные патиссоны
- Икра из патиссонов
- Кабачки, консервированные по-польски
- Кабачки по-украински
- Цукини в томатном соусе
- Кетчуп с кабачками
- Соленые патиссоны
- Квашеные патиссоны

○ Домашние заготовки из перца
- Перец для фарширования
- Перец для гарнира
- Жареный перец
- Печеный перец
- Икра из перца
- Болгарский перец в растительном масле
- Красный перец с капустой
- Перец, маринованный по-сухиндольски
- Перец, фаршированный капустой
- Перец натуральный
- Салат «Донской»
- Салат из болгарского печеного перца с томатом
- Ассорти «Деликатесное»
- Салат из перца и томатов «Болгарская осень»
- Салат из перца и томатов по-болгарски
- Салат из томатов с перцем и луком
- Салат из перца, томатов и огурцов
- Салат из перца с томатами и яблоками
- Салат из перца с томатами и рисом
- Салат из перца и томатов по-борисовски
- Зимний салат
- Салат из перца
- Салат из перца с овощами и фруктами
- Салат из перца с яблоками и кабачками
- Икра из перца

- Салат по-среднегорски
- Салат из перца с цветной капустой
- Закуска с перцем и сельдереем
- Закуска из томатов и перца
- Закуска с яблоками
- Икра из перца с морковью
- Закуска «огонек»
- Крымский соус
- Острая приправа из перца
- Приправа из болгарского перца и помидоров
- Лечо (первый способ)
- Лечо (второй способ)
- Лечо (третий способ)
- Лечо с кабачками
- Кетчуп по-болгарски
- Кетчуп по-асеновградски
- Аджика
- Домашняя аджика
- Маринованный перец
- Маринованный перец с корицей
- Перец, маринованный по-болгарски
- Перец, маринованный с луком
- Перец, маринованный с медом
- Перец, маринованный с вишневыми листьями
- Перец маринованный по-чешски
- Перец маринованный по-немецки
- Перец консервированный с овощами по-среднегорски
- Консервированный перец «Балчик»
- Капуста квашеная с болгарским перцем и морковью
- Соленый, фаршированный зеленью болгарский перец
- Украинский соленый перец
- Болгарский перец жареный
- Приправа из болгарского перца со специями

Ваш домашний повар
ЛУЧШИЕ БЛЮДА ИЗ КАБАЧКОВ, ПЕРЦА, БАКЛАЖАНОВ
Составитель Кашин С. П

Салаты из баклажанов

Салат из баклажанов с майонезом

Ингредиенты

500 г баклажанов, 3–4 зубчика чеснока, 100 г майонеза, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, испечь, остудить в закрытой кастрюле при комнатной температуре. Затем очистить их и измельчить, добавить толченный с солью чеснок, заправить майонезом и украсить зеленью петрушки.

Салат из баклажанов с чесноком

Ингредиенты

300 г баклажанов, 20 мл растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка столового уксуса, 1 столовая ложка соевого соуса, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить, разрезать вдоль и варить до готовности. Затем охладить их, нарезать соломкой, добавить растительное масло, соевый соус, уксус, соль. Все перемешать, выложить в салатницу, сверху посыпать мелко нарезанным чесноком и укропом.

Салат из баклажанов с грецкими орехами

Ингредиенты

300 г баклажанов, 100 г грецких орехов, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и зелень вымыть. Баклажаны нарезать кружочками, посолить и обжарить с двух сторон в растительном масле до золотистого цвета. Готовые баклажаны выложить на блюдо, поперчить, посыпать толчеными грецкими орехами, мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Салат из жареных баклажанов с грибами

Ингредиенты

300 г баклажанов, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 30–40 мл растительного масла, 150 г майонеза, зелень петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками. Грибы перебрать, промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки и укропа промыть, нарубить.

Баклажаны, грибы и лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, жарить в течение 10–15 минут.

Затем остудить и заправить майонезом. Готовый салат посыпать зеленью и подать к столу.

Салат из баклажанов и помидоров

Ингредиенты

500 г баклажанов, 350 г помидоров, 120 г зеленого лука, 200 г майонеза, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и помидоры вымыть, нарезать дольками. Баклажаны сварить в подсоленной воде и охладить, добавить нарезанные помидоры, измельченный зеленый лук. Заправить майонезом, поперчить, украсить зеленью и подать к столу.

Салат из печеных баклажанов

Ингредиенты

300 г баклажанов, 200 г помидоров, 30 мл растительного масла, 20 мл столового уксуса, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень петрушки вымыть. Баклажаны испечь, очистить, нарезать вдоль небольшими полосками, положить на блюдо, посолить, поперчить по вкусу, заправить растительным маслом и уксусом. Салат украсить помидорами, нарезанными кружочками, зеленью петрушки и подать к столу.

Острый салат из баклажанов

Ингредиенты

300 г баклажанов, 150 г болгарского перца, 100 г помидоров, 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи вымыть. Баклажаны и перец испечь на сильном огне, очистить. Помидоры сбланшировать, очистить, мелко нарезать чеснок. Все перемешать, посолить, поперчить, заправить уксусом и растительным маслом. Выложить в салатник, украсить ломтиками помидоров и зеленью петрушки, подать к столу.

Летний салат из баклажанов

Ингредиенты

300 г баклажанов, 3 помидора, 2 стручка болгарского перца, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 2 лимона, 3 столовые ложки растительного масла, тмин, зелень петрушки и базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны надрезать вдоль и запечь. Затем остудить, очистить и нарезать кубиками. Помидоры, перцы и лук нарезать кубиками, посолить и перемешать с баклажанами. Смешать измельченный чеснок, тмин, растительное масло и выжать лимонный сок. Заправить салат приготовленной смесью и посыпать нарезанной зеленью.

Салат с баклажанами и спаржей

Ингредиенты

3 баклажана, 3–4 клубня картофеля, 200 г отварной спаржи, 1 помидор, 200 г сметаны, 1 столовая ложка тертого хрена, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны испечь, очистить, нарезать кубиками. Клубни картофеля отварить, очистить, нарезать кубиками. Смешать картофель, баклажаны и спаржу, нарезанную мелкими кубиками, посолить и перемешать.

Салат заправить сметаной, смешанной с тертым хреном и солью, украсить дольками помидора, измельченной зеленью и подать к столу.

Салат «Красота»

Ингредиенты

300 г баклажанов, 100 г чернослива без косточек, 150 г сметаны, 1 помидор, 50 г грецких орехов, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны испечь, остудить, очистить и нарезать кубиками. Помидор нарезать дольками, добавить чернослив без косточек, толченые грецкие орехи и перемешать с баклажанами. В готовый салат добавить соль, перец, заправить его сметаной, перемешать и украсить зеленью петрушки.

Неаполитанский салат

Ингредиенты

300 г баклажанов, 200 г вареного мяса курицы, 2 небольших маринованных огурца, 1 маленькая свекла, 1 морковка, 1 корень сельдерея, 50 мл растительного масла, 200 г майонеза, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны нарезать кубиками, посолить, оставить на 15 минут, затем обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Мясо курицы, свеклу, маринованные огурцы и сельдерей нарезать мелкими кубиками, морковь натереть на крупной терке. Добавить обжаренные баклажаны, нарезанную зелень петрушки, майонез, соль, перец и все перемешать.

Готовый салат украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Салат «Изысканный»

Ингредиенты

300 г баклажанов, 300 г вареного мяса курицы, 200 г шампиньонов, 1 огурец, 200 мл белого вина, 50 мл растительного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны нарезать мелкими кусочками, посолить, оставить на 15–20 минут, затем слегка обжарить в растительном масле.

Мясо курицы, шампиньоны, огурец и зелень петрушки мелко нарезать, перемешать с обжаренными баклажанами, посолить, поперчить, залить вином. Затем слегка охладить и подать к столу.

Салат «Магнум»

Ингредиенты

2 баклажана, 1 кабачок, 400 г очищенных помидоров, 200 г куриного филе, 2 стручка зеленого болгарского перца, 1 луковица, 125 мл крепкого бульона, 3 столовые ложки растительного масла, 2 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки, молотый болгарский красный перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть, обсушить и нарезать кубиками.

Овощи положить в сотейник, сбрызнуть растительным маслом и тушить под крышкой в течение 8—10 минут.

Куриное филе промыть, промокнуть салфеткой, нарезать соломкой. Оставшееся масло заправить солью, перцем, мелко нарезанным чесноком, сбрызнуть им нарезанное филе, накрыть фольгой и оставить на 15–20 минут. Затем к овощам добавить куриное филе, помидоры вместе с соком, бульон, зелень и тушить еще 5—10 минут.

Готовый салат заправить солью, перцем и перемешать.

К салату можно подать тосты со сливочным маслом или черный хлеб.

Салат из баклажанов с сыром

Ингредиенты

700 г баклажанов, 40 мл растительного масла, 200 г тертого сыра, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, испечь, остудить, очистить и мелко нарезать.

Затем обжарить их в растительном масле, непрерывно помешивая. Баклажаны остудить, посыпать солью, натертым сыром и мелко нарезанной зеленью укропа, затем подать к столу.

Салат из баклажанов и фасоли

Ингредиенты

500 г баклажанов, 200 г фасоли, 1–2 луковицы, 1 столовая ложка сахара, 2–3 столовые ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Фасоль замочить в воде на 5 часов, затем варить до готовности. Баклажаны очистить, нарезать соломкой и варить в подсоленной воде в течение 10 минут.

Затем отваренные баклажаны смешать с вареной фасолью, нашинкованным репчатым луком, растительным маслом и заправить сахаром, солью и перцем. При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и украсить зеленью петрушки.

Салат из баклажанов с зеленым горошком

Ингредиенты

600 г баклажанов, 200 г зеленого горошка, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 луковицы, 1 яблоко, 60 мл растительного масла, 100 г майонеза, 100 г сметаны, 2 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить от кожицы, нарезать ломтиками, посолить и тушить на сковороде в растительном масле в течение 15–20 минут. Лук очистить, нарезать кубиками, обжарить, смешать с баклажанами и охладить. Затем перемешать тушеные овощи с консервированным горошком, мелко нарезанными яйцами и яблоком, посолить.

Все выложить в салатник, заправить соусом, приготовленным из майонеза, сметаны и мелко нарубленного чеснока, посыпать нарезанной зеленью и подать к столу.

Салат «Ред сокс»

Ингредиенты

400 г баклажанов, 1 луковица, 150 г томатной пасты, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 долька чеснока, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи вымыть и очистить. Лук мелко нарезать и пассеровать в оливковом масле 2–3 минуты. Баклажаны вымыть, нарезать длинными продольными ломтиками и выложить на сковороду с луком. В смесь добавить толченый чеснок, посолить, поперчить, затем добавить томатную пасту, размешать и тушить овощи в течение 10–15 минут. Готовые овощи посыпать зеленью и подать к столу.

Салаты из кабачков

Салат из кабачков с грибами

Ингредиенты

300 г кабачков, 100 г консервированных грибов, 1–2 соленых огурца, 150 г вареного мяса курицы, 1 помидор, 60 г майонеза, 60 мл растительного масла, 40 г муки, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Вымытые и очищенные от кожуры кабачки нарезать кружочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Остальные продукты пропустить через мясорубку, добавить майонез и перемешать. Полученную смесь выложить ложкой на каждый кружочек кабачка и украсить укропом.

Салат из кабачков с раками

Ингредиенты

400 г кабачков, 30 раков, 150 г консервированного зеленого горошка, 100 г сельдерея, 2 яйца, 2 свежих огурца, 1 помидор, 150 г майонеза, зелень укропа и петрушки, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Раков промыть, залить соленой кипящей водой, добавить зелень укропа и петрушки, варить до готовности. Кабачки очистить, разрезать на полоски и отварить в подсоленной воде. Огурцы, сваренные вкрутую яйца и сельдерей нарезать соломкой. Раковые шейки и кабачки нарезать кубиками, все перемешать, добавить зеленый горошек, сахар, соль и перец. Заправить салат майонезом и дать настояться. Перед подачей к столу салат украсить дольками помидора и зеленью.

Салат из сырых кабачков

Ингредиенты

300 г кабачков, 1 луковица, 10 г хрена, 150 г майонеза, зелень петрушки и укропа, зеленый лук, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить и натереть на крупной терке, смешать их с мелко нарезанным репчатым луком и натертым на мелкой терке хреном. Добавить перец, соль, мелко нарезанную зелень, заправить майонезом и подать к столу.

Салат из кабачков с луком

Ингредиенты

300 г кабачков, 200 г помидоров, 1 луковица, зеленый лук, сметана, кориандр, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Добавить нарезанные кольцами репчатый лук и помидоры, мелко нарезанные зеленый лук и зелень укропа и петрушки, добавить кориандр. Посолить, заправить сметаной и подать к столу.

Салат из цукини

Ингредиенты

800 г цукини, 1 лимон, 2–3 зубчика чеснока, 4 столовые ложки растительного масла, зелень майорана, перец, соль.

Способ приготовления

Цукини вымыть, очистить и мелко нарезать. Соединить цукини, лимонный сок, натертую цедру лимона, мелко нарезанный чеснок, зелень майорана, соль, перец и добавить растительное масло.

Поставить в холодильник на 3 часа, чтобы все замариновалось. Перед подачей к столу еще раз все перемешать.

Салат из кабачков

Ингредиенты

200 г кабачков, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 10 г горчицы, 30 мл растительного масла, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанный репчатый лук.

Затем чеснок растереть с солью, смешать с растительным маслом, горчицей, перцем и мелко нарезанной зеленью укропа. Полученной смесью заправить кабачки и подать к столу.

Салат из кабачков с растительным маслом

Ингредиенты

200 г кабачков, 30 мл растительного масла, 2 столовые ложки столового уксуса, зелень петрушки и укропа, специи, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кубиками, заправить уксусом и растительным маслом. Затем дать настояться 1 час. Выложить кабачки в салатницу, посыпать измельченной зеленью, специями, посолить, поперчить и подать к столу.

Салат из кабачков с майонезом

Ингредиенты

600 г кабачков, 3 яйца, 60 мл растительного масла, 5 г горчицы, сок лимона, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и отварить в подсоленной воде, затем нарезать ломтиками. Затем смешать растительное масло, желтки яиц, горчицу, лимонный сок, перец и соль. Нарезанные кабачки залить приготовленным майонезом, выложить в салатницу и подать к столу.

Салат из кабачков с хреном

Ингредиенты

200 г кабачков, 1 луковица, 10 г натертого хрена, 100 г майонеза, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и натереть на крупной терке. После этого майонез смешать с мелко нарезанным репчатым луком, натертым на мелкой терке хреном и измельченной зеленью петрушки, посолить, поперчить. Полученную массу смешать с натертыми кабачками, украсить зеленью и подать к столу.

Салат из кабачков с помидорами

Ингредиенты

600 г кабачков, 3–4 помидора, 80 мл растительного масла, 10 мл лимонного сока, 4 зубчика чеснока, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Вымытые и очищенные кабачки отварить в подсоленной воде, остудить, нарезать ломтиками, выложить в салатницу и полить заправкой, приготовленной из растительного масла, лимонного сока, растертого с солью чеснока и измельченной зелени. По краям салатницы выложить кружочки помидора.

Салат из консервированных кабачков

Ингредиенты

1 банка консервированных кабачков, 1 морковка, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 30 мл растительного масла, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Консервированные кабачки нарезать небольшими кубиками, смешать с мелко нарезанным репчатым луком. Салат заправить растительным маслом, смешанным с мелко нарезанным чесноком. Готовый салат выложить в салатницу, посыпать мелко нарезанным укропом, посолить, поперчить. Готовый салат украсить кружочками моркови и подать к столу.

Салат из консервированных кабачков с курицей

Ингредиенты

200 г консервированных кабачков, 300 г вареного куриного мяса, 100 г консервированного горошка, 2 яйца.

Для соуса

30 г сметаны, 30 г майонеза, зелень укропа и петрушки, сахар, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Консервированные кабачки нарезать кубиками. Куриное мясо нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и нарезать дольками. Смешать сметану и майонез, добавить соль, перец, сахар, зелень укропа и петрушки, все перемешать.

Мясо курицы, кабачки и зеленый горошек заправить соусом. В салатницу выложить сначала дольки яйца, на них — приготовленный салат, украсить нарезанной зеленью и подать к столу.

Салат из консервированных кабачков с мясом кролика

Ингредиенты

300 г консервированных кабачков, 400 г жареного мяса кролика, 4 яйца, 100 г консервированного горошка, 100 г маринованной брюквы, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Консервированные кабачки и брюкву мелко нарезать. Мясо кролика нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и нарезать дольками. Все продукты соединить, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, поперчить и перемешать. Готовый салат выложить в глубокую салатницу и украсить зеленью укропа.

Салат из кабачков с солеными огурцами и яблоками

Ингредиенты

300 г кабачков, 200 г соленых огурцов, 100 г яблок, 1 луковица, 60 мл растительного масла, лимонный сок и цедра 1 лимона, зелень укропа и петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления

Кабачки и зелень вымыть, кабачки очистить и натереть на крупной терке. Добавить мелко нарезанные огурцы, репчатый лук, яблоки, измельченную цедру лимона, сахар, соль. Заправить смесью растительного масла с лимонным соком. Готовый салат украсить зеленью укропа и петрушки.

Салат из маринованных кабачков и яблок

Ингредиенты

400 г маринованных кабачков, 300 г яблок, 150 г сметаны, зелень петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления

Маринованные кабачки нарезать кубиками. Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками и смешать с кабачками. Затем добавить сахар, соль, заправить сметаной, перемешать, украсить мелко нарезанной зеленью петрушки и подать к столу.

Салат из маринованных кабачков с картофелем

Ингредиенты

400 г маринованных кабачков, 200 г картофеля, 1 луковица, 60 мл растительного масла, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Картофель сварить в мундире, очистить, нарезать кубиками. Лук мелко нарезать, маринованные кабачки нарезать дольками. Подготовленные продукты тщательно перемешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и снова перемешать. Перед подачей к столу украсить зеленью.

Салат из маринованных кабачков с кислым молоком

Ингредиенты

400 г маринованных кабачков, 150 мл кислого молока (или кефира), 50 мл растительного масла, 2–3 зубчика чеснока, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Маринованные кабачки некрупно нарезать.

Зелень промыть и нарезать. Кислое молоко взбить с растительным маслом, растертым с солью чесноком, перцем и полить полученной смесью кабачки. Украсить мелко нарубленной зеленью и подать к столу.

Салат из маринованных кабачков с хреном

Ингредиенты

300 г маринованных кабачков, 1 морковка, 50 г сметаны, 80 г хрена, зеленый лук, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Маринованные кабачки нарезать кубиками, добавить измельченный зеленый лук, натертый на мелкой терке хрен, соль, перец и все тщательно перемешать. Заправить салат сметаной и украсить кружочками моркови и нарезанной зеленью.

Салат из маринованных кабачков с чесноком

Ингредиенты

300 г маринованных кабачков, 2 столовые ложки растительного масла, 5 зубчиков чеснока, зеленый лук, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Маринованные кабачки нарезать небольшими дольками. Добавить измельченный зеленый лук и чеснок, растертый с солью и растительным маслом. Перед подачей к столу посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салаты из патиссонов

Салат из патиссонов и моркови

Ингредиенты

300 г патиссонов, 1–2 морковки, 1–2 зубчика чеснока, 100 г сметаны, 100 г майонеза, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Патиссоны сварить в подсоленной воде. Морковь натереть на крупной терке. Чеснок очистить и измельчить. Смешать майонез и сметану, добавить чеснок, мелко нарезанную зелень укропа, посолить, поперчить и все перемешать.

Готовый салат заправить приготовленным соусом, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Салат из патиссонов и помидоров

Ингредиенты

300 г патиссонов, 3 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 150 г майонеза, тмин, зелень петрушки и базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Патиссоны сварить в подсоленной воде. Помидоры нарезать дольками, лук и чеснок измельчить. Все овощи перемешать, посолить, поперчить, добавить майонез, измельченную зелень, тмин и еще раз перемешать.

Готовый салат украсить зеленью петрушки, нарезанным базиликом и подать к столу.

Салат из патиссонов и картофеля

Ингредиенты

200 г патиссонов, 300 г картофеля, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 200 г майонеза, зеленый лук, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Патиссоны сварить в подсоленной воде. Картофель и яйца сварить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Смешать с консервированным зеленым горошком, измельченной зеленью укропа, посолить, поперчить и заправить майонезом. Готовый салат украсить мелко нарезанными перьями лука, зеленью петрушки и подать к столу.

Салат из патиссонов с зеленым горошком

Ингредиенты

300 г патиссонов, 200 г зеленого горошка, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 60 мл растительного масла, 100 г майонеза, 100 г сметаны, 2 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Патиссоны вымыть, очистить, нарезать ломтиками и варить в подсоленной воде в течение 15–20 минут. Лук очистить, нарезать кубиками, обжарить в разогретом масле, смешать с патиссонами и охладить. Затем перемешать приготовленные овощи с консервированным горошком, мелко нарезанными яйцами, посолить.

Все выложить в салатник, заправить соусом, приготовленным из майонеза, сметаны и мелко нарубленного чеснока, посыпать нарезанной зеленью и подать к столу.

Салат из маринованных патиссонов и огурцов

Ингредиенты

300 г маринованных патиссонов, 200 г маринованных огурцов, 100 г маринованных помидоров, 1 луковица, 60 мл растительного масла, майонез, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Маринованные патиссоны, огурцы и помидоры нарезать кубиками, лук нашинковать, зелень мелко нарубить. Все перемешать, добавить соль, перец, заправить смесью растительного масла и майонеза. Все хорошо перемешать, украсить зеленью и подать к столу.

Салат из креветок с патиссонами и маринованными грибами

Ингредиенты

250 г креветок, 2 клубня картофеля, 150 г патиссонов, 150 г маринованных грибов, 2 яйца, 150 г майонеза, зелень укропа и петрушки, лимонный сок, сахар и соль.

Способ приготовления

Картофель и яйца сварить, остудить и очистить. Креветки сварить в подсоленной воде, очистить, сбрызнуть лимонным соком. Вареный картофель, яйца, патиссоны и маринованные грибы нарезать тонкими ломтиками. Заправить майонезом, сахаром и солью, все перемешать и выложить в салатник. Сверху выложить креветки, посыпать измельченной зеленью укропа и петрушки и подать к столу.

Салаты из перца

Салат из болгарского перца и помидоров

Ингредиенты

2 помидора, 2 стручка болгарского перца, 3 столовые ложки майонеза, рубленая зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать, смешать с помидорами, посолить, заправить майонезом, украсить зеленью петрушки.

Салат из болгарского перца и картофеля

Ингредиенты

2 средних клубня картофеля, 2 стручка болгарского перца, 1 соленый огурец, растительное масло.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать. Огурец нарезать кубиками. Картофель смешать с болгарским перцем, огурцом и заправить растительным маслом.

Салат из сырых овощей по-болгарски (первый способ)

Ингредиенты

6 стручков болгарского перца, 2 помидора, 1 морковка, 1 репчатый лук, черный молотый перец.

Заливка

50 мл воды, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки 6 %-ного бальзамического уксуса, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Болгарский перец очистить от семян, нарезать соломкой, помидоры — кружочками. Лук разрезать пополам и нарезать полукольцами. Морковь натереть на крупной терке. Перемешать. Приготовить салатную заливку: в теплую кипяченую воду добавить соль, сахар, оливковое масло, бальзамический уксус.

Все хорошо перемешать, заправить салат, добавить черный молотый перец.

Салат из сырых овощей по-болгарски (второй способ)

Ингредиенты

3—4 стручка болгарского перца, 5 помидоров, 2 луковицы, 3–4 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук нарезать тонкими полукольцами. Перец очистить от семян, нарезать тонкими полосками и смешать с луком, посолить по вкусу и посыпать мелко нарезанной петрушкой, перемешать и выдержать 10 минут. Два более мягких помидора измельчить с помощью терки, посолить по вкусу и заправить растительным маслом.

Остальные помидоры нарезать кубиками, добавить к приготовленной массе из лука и перца, перемешать и, распределив на порции, залить каждую натертыми помидорами. Украсить оставшейся зеленью.

Горячий овощной салат с болгарским перцем по-итальянски

Ингредиенты

5 стручков болгарского перца, 2 луковицы, 2 помидора, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка сахара, 2–3 столовые ложки 6 %-ного бальзамического уксуса, 1 пучок петрушки или укропа, соль.

Способ приготовления

Перец разрезать пополам, удалить семена и нарезать продольными полосками. Лук очистить, нарезать кольцами. В сотейнике разогреть оливковое масло и выложить туда лук.

Помидоры нарезать крупными дольками и добавить вместе с нарезанным перцем к луку. На среднем огне довести овощи до кипения, добавить соль, сахар, бальзамический уксус, убавить огонь и тушить, периодически помешивая. Готовый салат выложить в стеклянное или керамическое блюдо, охладить и украсить рубленой зеленью.

Венгерский салат с зеленым перцем

Ингредиенты

3 стручка зеленого перца, 2 помидора, 1 свежий огурец, 4–5 шампиньонов, 2 яйца, 100 г стручковой фасоли, 100 г цветной капусты, 1 пучок листового салата, 250 мл растительного масла, 100 г майонеза, 1 столовая ложка мелко нарезанной зелени петрушки, сахар, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Сварить шампиньоны, опустив их в кипящую подсоленную воду. Таким же образом сварить стручковую фасоль и цветную капусту (отдельно друг от друга). Помидоры нарезать дольками, очищенный зеленый перец — полосками.

Огурцы очистить и нарезать кружочками. Сваренные овощи вместе с грибами мелко нарубить. Яйца, сваренные вкрутую, очистить и мелко нарезать.

Все продукты перемешать с майонезом, посолить, поперчить. Выстелить листьями салата дно неглубокого салатника и переложить в него салат, украсив зеленью петрушки.

Салат из сыра с болгарским перцем и яйцами по-будапештски

Ингредиенты

200 г сыра, 1 стручок болгарского перца, 2 яйца, 100 г ветчины, 100 г майонеза, 6 листьев салата, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на средней терке, яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить, перец очистить от семян и нарезать тонкой соломкой, ветчину нарезать кубиками. Все продукты заправить майонезом, перемешать, посолить, поперчить. Листья салата промыть, обсушить и выстелить ими блюдо. На листья выложить салат.

Салат с болгарским перцем, сыром и грушами по-французски

Ингредиенты

½ стручка болгарского перца, 2 груши, 50 г сыра, 50 г майонеза, 3 листа салата, зелень петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления

Груши нарезать тонкими дольками, болгарский перец — соломкой, листья салата — полосками.

Подготовленные продукты соединить, добавить соль, тертый сыр и сахар, заправить майонезом и тщательно перемешать.

Перед подачей на стол украсить салат зеленью петрушки.

Салат из болгарского перца, сыра и помидоров по-ломбардийски

Ингредиенты

1 стручок болгарского перца, 2 помидора, 100 г сыра, 3 яйца, 1 столовая ложка мелко нарезанного зеленого лука, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Помидоры разрезать на дольки, перец — на ломтики, яйца мелко нарубить, сыр нарезать соломкой, соединить с зеленым луком, посолить, заправить растительным маслом и

тщательно перемешать.

Салат из болгарского перца и курицы по-венгерски

Ингредиенты

200 г болгарского перца, 300 г вареной курятины, 3 яйца, 3–4 крупные ягоды клубники, 300 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Куриное мясо мелко нарезать. Перец очистить от семян и нарезать мелкой соломкой. Яйца сварить вкрутую, очистить и разрезать на четыре части.

Ягоды клубники смешать в блендере с майонезом. Полученной смесью заправить салат, посолить, поперчить и перемешать.

Салат из болгарского перца с семгой и киви по-балийски

Ингредиенты

2 стручка желтого болгарского перца, 500 г слабосоленой семки, 6 киви, 2–3 листа кочанного салата, 4 помидора, ½ пучка зеленого лука, 1 пучок кинзы, 2 красных репчатых лука, 2 столовые ложки апельсинового сока, 3 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки растительного масла (кунжутного или подсолнечного), перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры разрезать на четвертинки, стручки перца — пополам, затем каждую из половинок нарезать полукольцами.

Зеленый лук измельчить, у кинзы листики отделить от стебля, листья кочанного салата разорвать на несколько частей. Киви очистить и нарезать ломтиками, лук очистить и нарезать кольцами.

Приготовленные таким образом продукты выложить в широкое блюдо. Для заправки надо перемешать апельсиновый сок, 2 столовые ложки лимонного сока и 1 столовую ложку растительного масла, поперчить, посолить. Филе семги нарезать кубиками, сбрызнуть 1 столовой ложкой лимонного сока, соединить с основными продуктами, аккуратно перемешать.

Салат-коктейль по-болгарски

Ингредиенты

150 г филы рыбы (любой), 30 г болгарского свежего или маринованного перца, 1 маринованный огурец, 50 г лимона, 50 г майонеза, 50 г шампиньонов, 25 г кетчупа, листья зеленого салата, зелень (любая), специи (любые), соль.

Способ приготовления

Отварить рыбу и грибы. Маринованные огурцы очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками. В стеклянный фужер положить листья зеленого салата так, чтобы их края слегка выступали над стенками посуды. На салат положить нарезанную рыбу, смешанную с огурцами.

Заправить майонезом, кетчупом и лимонным соком, посолить, положить специи. Оформить колечками сладкого перца, зеленью, отварными шампиньонами. Кружочком лимона украсить край фужера.

Салат из маринованного болгарского перца и помидоров

Ингредиенты

3—4 помидора, 2 стручка маринованного болгарского перца, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок укропа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать тонкими ломтиками и выложить на дно салатника. Болгарский перец нарезать ломтиками и положить поверх помидоров. Зелень укропа вымыть и нарубить. Смешать растительное масло, уксус, рубленую зелень, перец и соль. Заправить приготовленным соусом салат.

Салат из болгарского перца и маринованных огурцов

Ингредиенты

4—5 маринованных огурцов, 1 стручок болгарского перца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 пучка укропа, 3–4 столовые ложки растительного масла, У чайной ложки тмина, кайенский перец.

Способ приготовления

Огурцы нарезать тонкими дольками. Болгарский перец вымыть, удалить семена и нарезать кольцами. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Для приготовления соуса растительное масло смешать с перцем, зеленью укропа и тмином.

Овощи выложить на блюдо слоями: огурцы, болгарский перец, лук. Каждый слой полить соусом.

Салат из болгарского перца и консервированной цветной фасоли

Ингредиенты

3—4 стручка болгарского перца, 200 г консервированной цветной фасоли, 100 г цветной капусты, 2 огурца, 100 г корейской моркови, 2 помидора, 200 г майонеза, 3–4 веточки зелени сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть, удалить семена, обдать кипятком, снять кожицу и мелко нарезать.

Цветную капусту вымыть, сварить в подсоленной воде, остудить, разобрать на соцветия и мелко нарезать. Зелень сельдерея вымыть и нарубить.

Огурцы и помидоры вымыть, нарезать ломтиками.

Соединить болгарский перец, фасоль, морковь, цветную капусту, огурцы, помидоры, поперчить, заправить майонезом, выложить в салатник, посыпать зеленью сельдерея.

Закуски из баклажанов

Баклажаны с чесноком

Ингредиенты

300 г баклажанов, 1 помидор, 5–6 зубчиков чеснока, 50 мл растительного масла, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, зелень кинзы и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны очистить, сделать глубокий разрез и ложкой удалить мякоть с семенами. Подготовленные баклажаны опустить в кипяченую остывшую и подсоленную воду на 10–15 минут, затем откинуть и слегка отжать. Мякоть баклажанов измельчить, добавить мелко нарезанный чеснок, мелко нашинкованные коренья петрушки и сельдерея, зелень кинзы и укропа, посолить, поперчить, перемешать и обжарить в растительном масле.

Подготовленные баклажаны фаршировать овощной массой и выложить надрезанной стороной вверх на сковороду с разогретым растительным маслом. Добавить очищенный от кожицы и разрезанный пополам помидор, соль, немного воды, посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы и укропа, закрыть крышкой и тушить на слабом огне в течение 5—10 минут.

При подаче к столу полить соком, образовавшимся при тушении. Блюдо можно подавать и в горячем виде.

Закуска из баклажанов с луком

Ингредиенты

300 г баклажанов, 1 большая луковица, 30 мл растительного масла, 30 мл столового уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, испечь, удалить мякоть и мелко нарубить. Затем добавить лук, нарезанный кольцами, растительное масло, уксус, соль, перец и все перемешать. Закуску можно подавать с поджаренным хлебом.

Баклажаны под соевым соусом

Ингредиенты

2 баклажана, 40 мл растительного масла, 1–3 зубчика чеснока, 3–4 столовые ложки соевого соуса, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и зелень вымыть. Баклажаны очистить и нарезать соломкой. В отдельной посуде смешать растертый с солью чеснок, перец и соевый соус. Замариновать баклажаны в приготовленном соусе и оставить в холодильнике на 1 час. Затем слегка обжарить замаринованные баклажаны в кипящем растительном масле. Готовую соломку выложить на блюдо, посыпать мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Баклажаны в сметанном соусе

Ингредиенты

300 г баклажанов, 50 г сметанного соуса, 2 столовые ложки сливочного масла, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и зелень вымыть. Баклажаны нарезать кубиками, посолить и оставить на 1015 минут. Затем обжарить баклажаны в разогретом сливочном масле до образования румяной корочки, поперчить и заправить сметанным соусом. Готовые баклажаны посыпать мелко нарезанной зеленью. Можно подавать как отдельное блюдо или как гарнир к мясным блюдам.

Баклажаны с кефиром

Ингредиенты

4 небольших баклажана, 100 мл кефира, 4 столовые ложки растительного масла, 4 зубчика чеснока, зеленый лук, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и чеснок очистить и вымыть. Баклажаны нарезать кружочками, посолить, поперчить и оставить на 30 минут в прохладном месте. Затем баклажаны обжарить в растительном масле до образования румяной корочки. Готовые баклажаны посыпать мелко нарезанным зеленым луком и подать с кефиром, смешанным с толченым чесноком.

Баклажаны с грибами и морковью

Ингредиенты

500 г баклажанов, 500 г белых грибов или шампиньонов, 300 г моркови, 3 луковицы, 200 г сметаны, 40 мл растительного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи, грибы и зелень вымыть. Грибы отварить. Баклажаны нарезать кубиками и слегка обжарить в масле. Морковь натереть на крупной терке и спассеровать вместе с нашинкованным луком. Подготовленные овощи положить слоями в кастрюлю, посолить, поперчить, залить сметаной и тушить до готовности. При необходимости добавить немного воды. Готовое блюдо выложить на блюдо, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Баклажаны с грибами в сметане

Ингредиенты

300 г баклажанов, 300 г шампиньонов, 4 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 стакана сметаны, 4 столовые ложки тертого сыра, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и грибы вымыть. Баклажаны нарезать небольшими кубиками, посолить и оставить на 10–15 минут. Затем обжарить баклажаны в сливочном масле, добавить пассерованный лук. Грибы нарезать ломтиками и обжарить.

Смешать жареные баклажаны, лук, грибы и добавить сметану, перец, соль. Смесь выложить в порционную огнеупорную посуду, посыпать тертым сыром и запечь. Блюдо подавать горячим.

Баклажаны с сыром

Ингредиенты

300 г баклажанов, 100 г тертого сыра, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, цедра лимона, зелень базилика, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, нарезать тонкими ломтиками, посолить, оставить на 15 минут.

Затем ломтики баклажана снова вымыть, обсушить и обжарить в растительном масле с двух сторон.

Базилик вымыть, обсушить и нарезать тонкими полосками. Приготовить соус из мелко нарубленного чеснока, базилика, сока и цедры лимона, добавить соль и перец. Полить соусом горячие ломтики баклажана и оставить на 15 минут. Посыпать сыром и украсить листиками базилика.

Капоната

Ингредиенты

500 г баклажанов, 300 г мякоти помидоров, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 100 мл винного уксуса, 6 маслин, 2 столовые ложки каперсов, 1 столовая ложка изюма, зелень сельдерея, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть, изюм замочить в теплой воде. Баклажаны нарезать ломтиками, оставить на 15 минут в подсоленной воде, затем воду слить. Баклажаны обсушить и обжарить в растительном масле на широкой сковороде. Отдельно спассеровать сельдерей, затем добавить его к баклажанам. Лук нашинковать, добавить мякоть помидоров и тушить 10 минут. Затем влить винный уксус, добавить каперсы, изюм, маслины, сахар, соль и перец.

Все перемешать, соединить с баклажанами и сельдереем, тушить на слабом огне в сливочном масле в течение 10 минут. Готовое блюдо можно подавать в горячем или холодном виде.

Баклажаны, тушенные с помидорами

Ингредиенты

500 г баклажанов, 4–5 помидоров, 3 столовые ложки растительного масла, 150 г соуса «Южный», 2–3 зубчика чеснока, 50 г зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны очистить от кожицы и нарезать кружочками, а помидоры разрезать пополам. Затем овощи обжарить в растительном масле, положить в неглубокую посуду и залить соусом «Южный», разведенным водой. Добавить мелко нарезанный чеснок, соль, перец и тушить в течение 10–15 минут.

Готовое блюдо посыпать зеленым луком.

Баклажаны, тушенные с рисом

Ингредиенты

2—3 баклажана, 2–3 помидора, 2 стручка зеленого перца, 1 морковка, 1–2 луковицы, 150 г риса, 1 столовая ложка растительного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи вымыть и очистить. Баклажаны, лук и помидоры нарезать кубиками, добавить натертую на крупной терке морковь, нарезанный зеленый перец и промытый рис, все положить в глубокую сковороду, залить водой, посолить, поперчить и тушить в течение 1 часа на слабом огне.

Когда вода выпарится, добавить растительное масло, аккуратно перемешать и тушить еще 10 минут. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью петрушки и подать к столу горячим.

Баклажаны, фаршированные в соусе со сливками

Ингредиенты

300 г баклажанов, 50 г сметанного соуса, 50 г сыра, 1 яйцо, 50 мл сливок, 50 г молотых сухарей, мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать пополам и аккуратно вынуть мякоть. Мякоть измельчить, посолить, поперчить и тушить 5–7 минут.

Взбить сливки с яйцом, добавить сметанный соус, мускатный орех и перемешать. Половинки баклажанов обвалять в сухарях, начинить тушеной мякотью, залить приготовленной смесью, посыпать тертым сыром и запекать в духовке 15–20 минут.

Готовые баклажаны выложить на блюдо и подать к столу.

Баклажаны, фаршированные рисом

Ингредиенты

5—6 баклажанов, 120 г риса, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка молотых сухарей, 150 г томатного соуса, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и рис промыть. Каждый баклажан разрезать вдоль пополам, положить овощи на 10–15 минут в кипяток, а затем под пресс на 25–30 минут. Аккуратно вырезать мякоть у баклажанов и сложить их в смазанный растительным маслом сотейник. Рис отварить до готовности, затем его перемешать с измельченной мякотью баклажанов, заправить томатным соусом, солью, перцем и нафаршировать полученной массой баклажаны. Посыпать молотыми сухарями и запекать в духовке в течение 25–30 минут.

При подаче к столу баклажаны можно полить томатным соусом.

Баклажаны с овощами

Ингредиенты

2 баклажана, 2 луковицы, 2 помидора, 3 стручка зеленого перца, 4 зубчика чеснока, 8 столовых ложек оливкового масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны очистить, сделать глубокий длинный надрез в каждом баклажане и поместить их на 15 минут в холодную подсоленную воду. Затем обжарить баклажаны в течение 5–7 минут в разогретом оливковом масле.

Лук и чеснок измельчить, добавить нарезанные дольками помидоры, петрушку, соль и сахар. Все перемешать и тушить смесь 5–7 минут.

Надрезы на баклажанах наполнить приготовленной овощной смесью. Далее поместить баклажаны в сотейник, положить сверху по две половинки перца, влить 1 стакан воды и тушить 5 минут на слабом огне. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Баклажаны, жаренные на гриле

Ингредиенты

6 маленьких баклажанов, 4 столовые ложки соевого соуса, 1 столовая ложка саке, 1 столовая ложка свежего тертого имбиря.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, обжарить со всех сторон в горячем гриле до мягкости. Затем положить на 5 минут в холодную воду, вынуть, очистить и нарезать на 5–6 полосок. Соевый соус соединить с саке, довести смесь до кипения.

Обжаренные баклажаны выложить на тарелки, залить приготовленным соусом, рядом положить немного имбиря. Блюдо можно подавать к вареному рису.

Баклажаны, запеченные с луком в сметане

Ингредиенты

2 баклажана, 3 луковицы, 100 г сметаны, 1 столовая ложка жира, 2 столовые ложки муки, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи очистить, зелень и овощи вымыть. Баклажаны нарезать кружочками, положить в горячую подсоленную воду на 5 минут. Затем вынуть, обсушить, панировать в муке и обжарить в разогретом жире с обеих сторон до образования корочки. Лук нарезать кольцами и обжарить.

Обжаренные баклажаны выложить на противень, смазанный жиром. Добавить обжаренный лук, соль, перец, залить сметаной и запекать в духовке 15–20 минут. Посыпать измельченной зеленью и подать к столу.

Баклажаны «Аль-арабия»

Ингредиенты

2 крупных баклажана, 100 г мясного фарша, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки тертого сыра, зелень петрушки, кинзы и сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны разрезать пополам вдоль, ложкой вынуть сердцевину. Баклажаны опустить на 5–8 минут в подсоленную теплую воду. Сердцевину баклажанов мелко нарезать, смешать с нашинкованным луком и мясным фаршем, добавить растительное масло, соль и перец. Полученной массой наполнить баклажаны, поместить их в форму и посыпать тертым сыром. Запекать в духовке в течение 10 минут. Перед подачей к столу посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы, петрушки, сельдерея.

Баклажанные кубики

Ингредиенты

500 г баклажанов, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка винного уксуса, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть и нарезать кубиками.

Затем выложить на сковороду и слегка подсушить без добавления масла на среднем огне. Добавить масло, соль, перец и обжарить, периодически перемешивая. Влить винный уксус, перемешать и оставить на огне на 1–2 минуты.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью укропа и подать к столу.

Рулетики из баклажанов

Ингредиенты

3—4 баклажана, 100 мл растительного масла, 100 г майонеза, 2–3 зубчика чеснока, 50 г грецких орехов, зелень кинзы и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и зелень вымыть. Баклажаны нарезать вдоль, посолить и оставить на 1 час. Затем баклажаны снова вымыть и обжарить в растительном масле. Не остужая, промазать баклажаны с одной стороны майонезом, посыпать измельченными орехами, зеленью и чесноком, поперчить. Свернуть баклажаны в рулетики и закрепить зубочистками. Рулетики можно подавать холодными или горячими.

Рулетики из баклажанов с салями

Ингредиенты

600 г баклажанов, 500 г помидоров, 100 г сыра гауда, 100 г салями, 3 столовые ложки томатной пасты, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи вымыть. Баклажаны разрезать вдоль на ломтики толщиной 0,5 см, бланшировать в подсоленной воде, затем обдать холодной водой и обсушить. Петрушку промыть, нарубить, чеснок очистить, измельчить, добавить к петрушке и смешать с томатной пастой. Ломтики баклажанов посолить и поперчить, затем смазать смесью петрушки с чесноком. Ломтики сыра выложить на баклажаны, сверху положить салями.

Свернуть рулетики и выложить в форму плотно друг к другу. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать крупными дольками. Выложить поверх рулетиков, посолить и поперчить. Поставить форму с рулетиками в нагретую до 200 °С духовку и запекать 30 минут. При подаче к столу блюдо украсить петрушкой.

Меживо из баклажанов

Ингредиенты

300 г баклажанов, 200 г помидоров, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка винного уксуса, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, посолить, оставить на 15 минут, затем слегка отжать сок и обжарить в растительном масле до образования золотистой корочки. Лук очистить и обжарить. Все положить в кастрюлю, добавить помидоры, нарезанные дольками, уксус и лавровый лист, залить 100 мл воды, посолить, поперчить и тушить до готовности. Подать в холодном виде.

Баклажаны по-гречески

Ингредиенты

12 небольших баклажанов, 250 мл оливкового масла, 1 лимон, 2 столовые ложки бальзамического уксуса, 2 столовые ложки изюма, 1 столовая ложка кедровых орехов, 1 столовая ложка сахара, лавровый лист, гвоздика, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль пополам, выложить на гриль, смазать маслом и запекать в течение 10 минут с каждой стороны. Смешать оливковое масло с бальзамическим уксусом, выжать сок из лимона, добавить гвоздику, толченые кедровые орехи, предварительно размоченный изюм, лавровый лист, сахар, соль, перец и все перемешать.

Приготовленным маринадом залить горячие баклажаны. Дать настояться сутки и подать к столу.

Баклажаны по-таджикски

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 500 г моркови, 300 г лука, 2–3 помидора, 100 мл растительного масла, 1 головка чеснока, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть, овощи очистить. Баклажаны разрезать на половинки и очистить от семян. Помидоры и морковь нарезать небольшими кубиками, зелень и чеснок измельчить. В разогретом растительном масле обжарить шинкованные лук, морковь, помидоры, зелень, чеснок, смесь посолить и поперчить.

Приготовленным овощным фаршем начинить баклажаны, выложить на сковороду, добавить немного воды и тушить на небольшом огне до готовности. Готовое блюдо украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Баклажаны по-эолийски

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 150 мл столового уксуса, 150 мл оливкового масла, 4 зубчика чеснока, орегано, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, нарезать толстыми ломтиками и обжарить в большом количестве оливкового масла до золотистого цвета. Затем выложить баклажаны на бумажное полотенце и дать стечь лишнему маслу. Положить слой баклажанов на слегка смазанный маслом противень, посыпать орегано, измельченным чесноком, солью и перцем и сбрызнуть уксусом. Так выложить несколько слоев. Накрыть фольгой и запекать в течение 15–20 минут в духовке при температуре 180 °C. Готовое блюдо подавать горячим.

Баклажаны по-египетски

Ингредиенты

850 г баклажанов, 4 помидора, 2 луковицы, 120 г сливочного масла, 1–2 морковки, 1 корень сельдерея, 1–2 зубчика чеснока, 50 мл оливкового масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны разрезать пополам, отделить ножом мякоть от кожицы. Спассеровать в оливковом масле мелко нарезанный лук, добавить нарезанные чеснок, морковь и вареный корень сельдерея и измельченную мякоть баклажанов. Все посолить, поперчить и перемешать. Полученным овощным фаршем наполнить половинки баклажанов и разложить их на смазанном сливочным маслом противне. Поверх каждой половинки положить по ломтику помидора и посыпать зеленью петрушки. Запекать баклажаны в духовке в течение 20 минут. Готовое блюдо подавать холодным.

Баклажаны по-итальянски

Ингредиенты

2 кг баклажанов, 4–5 помидоров, 3 стручка болгарского перца, 3 луковицы, 1 головка чеснока, 60 мл растительного масла, зелень укропа и петрушки, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи вымыть, чеснок очистить. Баклажаны очистить и нарезать кусочками. Уложить баклажаны в кастрюлю, залить соленой водой и оставить на 30–40 минут. Затем баклажаны отжать и обжарить в растительном масле. Отдельно обжарить нашинкованный лук с перцем, нарезанным кубиками, за несколько минут до готовности добавить сахар, соль, перец и все перемешать. Жареные баклажаны и половинки помидоров выложить в кастрюлю и тушить 30–40 минут. Затем добавить обжаренные лук и перец, нарубленный чеснок, поперчить и тушить еще 15–20 минут. При подаче к столу блюдо посыпать зеленью.

Баклажаны по-стамбульски

Ингредиенты

300 г баклажанов, 1 помидор, 1 стручок болгарского перца, 1 морковка, 1 небольшая луковица, 50 мл оливкового масла, 1 корень сельдерея, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки и чабреца, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны разрезать на половинки и погрузить в холодную, слегка подсоленную воду на 15–20 минут, затем обжарить в оливковом масле. Морковь и сельдерей припустить до полуготовности в кипятке, затем нарезать мелкими кубиками. Стручковый перец испечь, очистить от кожицы и семян, мелко нарезать и соединить с морковью. Мелко нарезанный лук спассеровать в оливковом масле, добавить нашинкованные овощи, нарезанный кусочками помидор, зелень петрушки и чабреца, измельченный чеснок, чабрец, перец, соль и все перемешать. Мякоть вынуть ложкой, мелко нарубить и добавить в пассерованные овощи. Баклажаны наполнить полученным овощным фаршем, выложить на смазанный маслом противень или сковороду, каждую половинку накрыть ломтиком помидора и запекать в духовке в течение 15–20 минут. Подавать в холодном виде.

Баклажаны по-корейски

Ингредиенты

2 крупных баклажана, 200 г куриного филе, 2 столовые ложки соевого соуса, 6 столовых ложек оливкового масла, молотый перец чили, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, нарезать толстой соломкой, обдать кипятком и слегка отжать. Филе промыть и нарезать соломкой. В высокую сковороду налить оливковое масло, разогреть и обжарить куриное филе, затем добавить баклажаны и жарить смесь на сильном огне, все время помешивая, 10 минут. В конце жаренья добавить соевый соус, соль и перец. Остудить, подавать в холодном виде.

Баклажаны по-японски

Ингредиенты

6 баклажанов, 1 стручок красного острого перца, 350 мл бульона, 2 столовые ложки саке, 2 столовые ложки соевого соуса, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, надрезать вдоль, положить в соленую воду на 10 минут, бланшировать в кипящей воде 5 минут и остудить в холодной воде. Затем выложить их в кастрюлю, залить смесью бульона, саке и соевого соуса, добавить стручок перца и поставить на слабый огонь на 10–15 минут. Готовые баклажаны подавать в соусе.

Баклажаны, тушенные с луком по-китайски

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 100 мл растительного масла, 50 мл мясного бульона, 1 столовая ложка соевого соуса, 1 чайная ложка молотого красного перца, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, обсушить, нарезать тонкой соломкой. В глубокой сковороде разогреть масло и обжарить баклажаны до золотистого цвета. В оставшееся после жаренья баклажанов масло влить мясной бульон, добавить мелко нарезанный лук, чеснок, соевый соус, перец, соль и довести до кипения. Затем в приготовленный соус добавить обжаренные баклажаны. Тушить до полного выпаривания жидкости, посыпать измельченным чесноком и перемешать. Готовое блюдо можно подавать в качестве гарнира либо с гренками.

Баклажаны под шубой

Ингредиенты

500 г баклажанов, 1–2 луковицы, 2–3 помидора, 2–3 зубчика чеснока, 100 г майонеза, 100 г тертого сыра, зелень петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить, нарезать кружками и опустить на 5 минут в кипящую подсоленную воду. Затем выложить кружочки баклажанов на противень, сверху каждый из них накрыть тонким кольцом лука и кружком помидора, посолить, поперчить и смазать майонезом. Противень поставить в предварительно разогретую духовку примерно на 1 час до образования румяной корочки. Затем противень вынуть, баклажаны остудить и посыпать рубленым чесноком, зеленью и тертым сыром.

Готовое блюдо украсить зеленью петрушки и подать к столу.

«Тещин язык» из баклажанов

Ингредиенты

2 баклажана, 4–5 помидоров, 2 луковицы, 100 мл растительного масла, 2–3 зубчика чеснока, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны нарезать тонкими пластинками и замочить в холодной подсоленной воде на 30 минут. Помидоры бланшировать, снять кожицу и мелко нарезать.

Лук очистить и нарезать мелкими кубиками. На сковороде разогреть растительное масло, выложить томаты и лук, посолить, поперчить и тушить в течение 15–20 минут. Чеснок мелко нарезать и соединить с приготовленной томатной пастой. Баклажаны вынуть из воды, промокнуть бумажным полотенцем, посолить и обжарить в разогретом масле с двух сторон до золотистой корочки.

На большое блюдо выложить язычки баклажанов, каждый смазать томатно-чесночной пастой, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и подать к столу.

Баклажаны с вареным мясом

Ингредиенты

500 г баклажанов, 200 г вареного мяса, 3–4 помидора, 1 луковица, 150 г сливочного масла, 2–3 зубчика чеснока, зелень кинзы, петрушки, сельдерея, базилика, чабера, укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, срезать у них верхушки, разрезать вдоль пополам, посолить и оставить на 30 минут. Затем баклажаны отжать и обжарить на сковороде в сливочном масле. Помидоры отварить и протереть через дуршлаг. Вареное мясо пропустить через мясорубку, обжарить в сливочном масле с мелко нарезанным луком, добавить соль и перец. На дно кастрюли выложить слой баклажанов и покрыть их слоем мелко нарезанной зелени петрушки, сельдерея, базилика, чабера, укропа, кинзы, смешанных с толченым чесноком. Поверх зелени положить мясо, а на мясо опять слой баклажанов. Смесь посыпать зеленью, залить томатом, посолить и тушить под крышкой 10–15 минут.

Готовое блюдо подавать горячим или холодным.

Баклажаны по-казацки

Ингредиенты

500 г баклажанов, 150 г сметаны, 100 г майонеза, 150 мл растительного масла, 4 зубчика чеснока, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и зелень вымыть. Баклажаны нарезать колечками, посолить, поперчить, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 3–4 часа. Слить образовавшийся сок. Затем обжарить баклажаны в растительном масле с двух сторон до золотистого цвета.

Майонез смешать со сметаной, мелко нарезанным чесноком и посолить. Готовые баклажаны выложить на блюдо, полить приготовленным соусом, посыпать измельченной зеленью и подать к столу.

Закуска по-усть-лабински

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 300 г болгарского перца, 1 головка чеснока, 200 мл растительного масла, 100 мл столового уксуса, зелень петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны отварить и на 1 час положить под гнет, затем нарезать ломтиками. Перец очистить и нарезать соломкой. Выложить в кастрюлю слой баклажанов, слой болгарского перца, пересыпать каждый слой толченым чесноком, измельченной зеленью, солью и перцем. Вскипятить растительное масло вместе с уксусом и, не охлаждая, залить этим составом закуску. Приготовленной закуске дать настояться 2 часа и затем подать ее к столу.

Баклажаны с болгарским перцем

Ингредиенты

500 г баклажанов, 3 стручка болгарского перца, 100 г сметаны, 100 мл растительного масла, 1 чайная ложка тмина, ½ чайной ложки семян кардамона, 1 палочка корицы, 1 чайная ложка семян кориандра, 6 горошин черного перца, ½ чайной ложки мускатного ореха, 1 чайная ложка семян черной горчицы, 1 чайная ложка куркумы, гвоздика, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны нарезать кубиками и варить на пару до мягкости. Болгарский перец очистить и нарезать тонкими полосками.

Смешать тмин, кардамон, корицу, кориандр, гвоздику, черный перец и смолоть в кофемолке в порошок. Добавить тертый мускатный орех и перемешать.

В разогретом растительном масле обжарить семена горчицы, добавить нарезанный болгарский перец и жарить в течение 5–7 минут до мягкости. Затем обжарить баклажаны со свежемолотыми специями и куркумой, добавить перец, мелко нарезанную зелень петрушки, посолить и перемешать.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью петрушки и подать к столу со сметаной.

Баклажаны с начинкой

Ингредиенты

300 г баклажанов, 150 г шампиньонов, 100 г помидоров, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, чеснок, зелень петрушки, мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать пополам вдоль, ложкой вынуть часть мякоти. В растительном и сливочном масле обжарить нашинкованную мякоть баклажанов, мелко нарезанные лук, помидоры и шампиньоны, добавить растертый с солью чеснок, мускатный орех и перец. Полученной массой заправить баклажаны и запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 15 минут. Перед подачей к столу украсить нарезанной зеленью петрушки.

Баклажаны с лимоном

Ингредиенты

2—4 небольших баклажана, 1 помидор, 1 стручок зеленого перца, 1 небольшая луковица, 2 лимона, 100 мл растительного масла, 5–6 маслин без косточек, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны равномерно обжарить на углях или испечь в духовке, очистить от кожицы и выложить в сковороду с разогретым растительным маслом. Посолить, поперчить, полить лимонным соком и тушить до появления коричневого оттенка. Затем снова добавить лимонный сок. Готовые баклажаны выложить на блюдо, полить соком, образовавшимся при тушении, украсить нарезанным соломкой зеленым перцем, дольками помидора, кольцами лука, маслинами, посыпать мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Баклажаны с красным перцем

Ингредиенты

300 г баклажанов, 2 стручка острого красного перца, 3 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи вымыть. Баклажаны нарезать кружочками, посолить и оставить на 30 минут, затем слегка отжать. Перец очистить от семян, нарезать полосками. Чеснок очистить, нарубить, смешать с растительным маслом. Баклажаны и перец обмазать смесью чеснока и масла, посолить, поперчить.

Затем обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Готовое блюдо украсить зеленью петрушки.

Печеные баклажаны

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 500 г помидоров, 2–3 луковицы, 200 мл растительного масла, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны разрезать вдоль на несколько частей, помидоры и лук нарезать кольцами. Затем выложить на противень слоями баклажаны, помидоры и лук. Посолить, поперчить, полить растительным маслом и запекать в духовке в течение 15–20 минут.

Перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью.

Аджапсандал

Ингредиенты

2 кг баклажанов, 600 г помидоров, 500 г картофеля, 2 стручка болгарского перца, 4–5 луковиц, 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 2 лавровых листа, зелень петрушки, кинзы, базилика, чабреца, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть и очистить. Лук нарезать кубиками и слегка обжарить в масле, добавить к нему нарезанные кубиками баклажаны, через 10 минут — перец, нарезанный кубиками, картофель, нарезанный дольками, и лавровый лист. Обжаривать овощную смесь 10 минут, затем добавить нарезанные кубиками помидоры без кожицы, посолить, поперчить, тушить до готовности.

В конце добавить толченый чеснок, измельченную зелень, все перемешать и подать к столу.

Баклажаны с фаршем

Ингредиенты

500 г баклажанов, 400 г помидоров, 250 г мясного фарша, 100 г тертого сыра, 2 луковицы, 100 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, зелень орегано и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны разрезать пополам, ложкой удалить мякоть, оставив стенки толщиной около 1 см, посолить и оставить на 30 минут. Мякоть измельчить, лук нарезать кубиками, чеснок растереть с солью.

Все вместе тушить в растительном масле, затем добавить фарш и обжарить. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками, треть добавить к фаршу, заправить орегано, солью и перцем. Половинки баклажанов ополоснуть под холодной водой, обсушить, затем наполнить фаршем и посыпать сыром.

Оставшиеся помидоры переложить в форму для запекания, сверху выложить баклажаны. Тушить в духовке 50 минут при температуре 200 ˚С.

При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Тушеные баклажаны с перцем

Ингредиенты

500 г баклажанов, 500 г болгарского перца, 4 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, зелень укропа и сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть, овощи очистить. Баклажаны нарезать небольшими ломтиками, сложить в посуду для тушения, добавить мелко нарезанные перец, чеснок и зелень. Посолить, залить маслом и тушить на слабом огне до готовности. Готовое блюдо подавать в холодном виде.

Тушеные баклажаны с мясом

Ингредиенты

500 г баклажанов, 300 г мясного фарша, 2 луковицы, 100 г томатной пасты, 100 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, лук очистить и вымыть. Баклажаны нарезать кружочками, обжарить в растительном масле с обеих сторон. Обжарить с луком мясной фарш. Выложить в сковороду слоями баклажаны, сверху мясной фарш.

Залить разведенной водой томатной пастой, посолить, поперчить и тушить до готовности. Блюдо подавать к столу горячим.

Баклажаны со свежими грибами

Ингредиенты

300 г баклажанов, 500 г грибов, 2–3 луковицы, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, 1–2 столовые ложки муки, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, нарезать кусочками длиной 3–4 см, посолить, оставить на 20 минут, чтобы вышла горечь. Обсушенные баклажаны обвалять в муке, слегка обжарить в сливочном масле. Лук нарезать кольцами и обжарить до золотистого цвета. Грибы вымыть и крупно нарезать. На дно кастрюли выложить слоями баклажаны, грибы, лук (в верхнем слое должны быть баклажаны), все залить подсоленной сметаной, смешанной с мукой. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить в духовку на средний огонь. Когда грибы дадут сок, блюдо можно подавать к столу.

Баклажаны по-итальянски

Ингредиенты

2 баклажана, 100 мл оливкового масла, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка лимонной цедры, зелень базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и зелень вымыть. Баклажаны разрезать вдоль на ломтики шириной 1,5 см, затем сделать с двух сторон крестообразные надрезы. Чеснок очистить, вымыть и тонко нарезать. Обжарить в разогретом оливковом масле до коричневого цвета, время от времени помешивая. Затем снять с огня, добавить базилик, соль и перец. Каждый ломтик баклажана обмакнуть в приготовленный масляный соус. Выложить баклажаны на противень, слегка смазанный оливковым маслом, и поставить в духовку. Запекать в течение 10–15 минут, затем перевернуть баклажаны, смазать масляным соусом и готовить до мягкости.

Готовые баклажаны выложить на блюдо, посыпать лимонной цедрой и подать к столу.

Закуска из баклажанов по-узбекски

Ингредиенты

400 г баклажанов, 3 помидора, 100 г кабачков, 10 маслин без косточек, 5–6 столовых ложек оливкового масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны, кабачки и помидоры вымыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить на сковороду, посолить, поперчить, полить оливковым маслом и тушить в течение 30 минут, периодически помешивая. Затем добавить маслины, перемешать и тушить в течение 5 минут, после чего остудить. Украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из баклажанов и изюма

Ингредиенты

2—5 баклажанов, 100 г изюма без косточек, 100 мл растительного масла, 2 клубня картофеля, 1 стручок горького перца, 1 пучок петрушки, 1 чайная ложка молотого тмина, соль.

Способ приготовления

Изюм промыть и замочить в теплой воде на 1 час. Баклажаны вымыть, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, очистить от кожицы, нарезать кубиками и жарить в 5 столовых ложках растительного масла в течение 4–5 минут, затем добавить изюм и жарить еще 3 минуты. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Горький перец вымыть, удалить семенную коробку, мякоть нашинковать. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Баклажаны и изюм выложить в миску, добавить картофель, перец, тмин, соль и зелень петрушки. Все перемешать, заправить оставшимся растительным маслом, выложить на блюдо, поставить в прохладное место на 30–40 минут, затем подать к столу.

Баклажаны особые

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 150 г черствого хлеба, 100 мл молока, 2 яичных белка, 3 зубчика чеснока, масло для фритюра, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать на половинки, посолить и оставить на 15–20 минут. Затем обсушить их салфеткой и обжарить во фритюре до образования румяной корочки. Дать стечь жиру, остудить и мелко нарубить. Черствый хлеб сложить в кастрюлю, замочить в небольшом количестве молока и размять. К хлебу добавить соль, черный молотый перец, толченый чеснок и баклажаны. Все перемешать, поставить на огонь и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Затем снять с огня, смесь выложить в смазанную маслом сковороду, залить взбитыми белками и запечь в духовке.

Готовые баклажаны посыпать измельченной зеленью и подать к столу.

Острая закуска из баклажанов и мяса

Ингредиенты

2—4 баклажана, 300 г отварного мяса курицы, 2 морковки, 1 луковица, 1 стручок горького перца, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка аджики, 1 буханка ржаного хлеба, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить и растолочь. Стручок горького перца вымыть, удалить семена, мякоть измельчить. Хлеб нарезать тонкими ломтиками.

Баклажаны смешать с морковью, луком, чесноком, перцем, выложить на сковороду, добавить растительное масло и жарить в течение 2 минут на среднем огне, затем положить аджику, соль, влить немного воды и тушить в течение 20 минут. Куриное мясо провернуть через мясорубку, смешать с овощами и тушить 15 минут.

Готовую закуску остудить, выложить на ломтики хлеба, посыпать нарезанной зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из баклажанов и яиц

Ингредиенты

3 баклажана, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок петрушки, 3 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить и нарезать кубиками. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Баклажаны выложить на сковороду, посолить, добавить растительное масло и жарить в течение 5–7 минут, затем остудить, смешать с яйцами, заправить сметаной, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Баклажаны с чесноком и зеленью

Ингредиенты

300 г баклажанов, 30 мл растительного масла, 15 г муки, 15 г сметаны, 4 зубчика чеснока, 15 г томатной пасты, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить, обрезать с концов, обдать кипятком и нарезать кружочками, панировать в муке и обжарить до готовности в растительном масле. Обжаренные баклажаны переложить на блюдо, посыпать мелко нарезанным чесноком и зеленью. На сковороду, где жарились баклажаны, ввести сметану, томатную пасту, посолить и держать на огне 2–3 минуты, постоянно помешивая. Полить получившимся соусом баклажаны и подать к столу.

Баклажаны с сыром и помидорами

Ингредиенты

400 г баклажанов, 350 г помидоров, 250 г сыра, розмарин, 30 мл оливкового масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль пополам. Ложкой удалить мякоть и мелко ее нарезать. Посыпать половинки баклажанов солью и оставить на 30 минут. Помидоры обдать кипятком, вынуть мякоть и нарезать. Затем смешать с нарубленной мякотью баклажанов, розмарином и перцем. Наполнить приготовленной овощной смесью баклажаны, сбрызнуть их оливковым маслом и поставить в разогретую духовку, накрыв ломтиком сыра. Запекать баклажаны в течение 20 минут при температуре 180 °С. Готовое блюдо украсить зеленью петрушки, подавать горячим.

Баклажаны фаршированные

Ингредиенты

2—4 баклажана, 100 г капусты, 1 луковица, 1 морковка, 1–2 корня петрушки, 1–2 корня сельдерея, 2 помидора, 40 мл растительного масла, 3 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, надрезать вдоль и варить в подсоленной воде 3–4 минуты. Затем вынуть их, дать стечь воде и положить под легкий пресс на 25–30 минут.

Для фарша: морковь, петрушку, лук нашинковать соломкой и спассеровать в растительном масле. Капусту нашинковать, слегка потушить, соединить с овощной массой, добавить протертый помидор, нарезанную зелень и соль.

Подготовленные баклажаны фаршировать овощным фаршем, перевязать сельдереем и слегка обжарить. Выложить баклажаны в сотейник в 2–3 ряда и залить протертым помидором, посолить, посыпать зеленью и добавить специи.

Тушить на слабом огне до полной готовности, за 10 минут до конца тушения добавить мелко нарезанный чеснок.

Перед подачей баклажаны выложить на блюдо и посыпать измельченной зеленью.

Баклажаны, запеченные с помидорами

Ингредиенты

3—4 баклажана, 2 помидора, 4 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, замочить в подсоленной воде на 1 час, затем опустить в кипящую воду на 3–5 минут, очистить и нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Яйца взбить со сметаной.

Баклажаны и помидоры положить в сковороду, посолить, добавить 3 столовые ложки растительного масла и жарить в течение 5 минут на среднем огне. Затем выложить овощи в смазанную оставшимся растительным маслом форму, полить смесью яиц и сметаны и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 5—10 минут. Готовые баклажаны выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Баклажаны, запеченные с овощами

Ингредиенты

300 г баклажанов, 300 г помидоров, 400 г картофеля, 1–2 луковицы, 1–2 столовые ложки сливочного масла, 2–3 столовые ложки тертого сыра, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Нарезанные кружочками баклажаны и помидоры смешать с мелко нарезанным луком и потушить с добавлением масла и соли. Картофель отварить до готовности и очистить. В форму, смазанную маслом, слоями положить нарезанный кубиками отварной картофель и баклажаны с помидорами, поперчить, посыпать тертым сыром, рубленой петрушкой, поставить в духовку и запекать в течение 20–30 минут. Блюдо можно подавать со сметаной.

Икра из баклажанов и свеклы

Ингредиенты

400 г баклажанов, 300 г свеклы, 2 яйца, 4 зубчика чеснока, 50 мл растительного масла, *V2* лимона, сахар, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, испечь, снять кожицу и нарубить мякоть. Свеклу вымыть, сварить до полной готовности, очистить, натереть на мелкой терке, смешать с баклажанами, добавить мелко нарезанный чеснок. Затем перемешать с яйцами, сваренными вкрутую и мелко нарубленными, солью, сахаром, растительным маслом и соком лимона.

Баклажаны, тушенные с грибами

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 1 луковица, 300 г шампиньонов, 300 г сметаны, 100 мл растительного масла, 100 г жира, 1 яйцо, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Баклажаны, грибы и зелень вымыть. Баклажаны разрезать вдоль пополам, аккуратно вынуть мякоть, половинки обжарить во фритюре.

Лук мелко нарезать, спассеровать в растительном масле, соединить с мелко нарубленными шампиньонами, мякотью баклажанов и сырым яйцом. Все перемешать и посолить. Полученной смесью заполнить половинки баклажанов, выложить их на противень, смазанный жиром, и запекать в духовке в течение 15–20 минут.

Готовое блюдо украсить зеленью петрушки, подавать со сметаной.

Икра из баклажанов с яйцами

Ингредиенты

600 г баклажанов, 3 яйца, 1 помидор, 100 мл растительного масла, 4 зубчика чеснока, столовый уксус, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, испечь в духовке, охладить и очистить, мелко нарезать, добавить растертый с солью чеснок, сваренные вкрутую, измельченные яйца, уксус и все перемешать. Перед подачей к столу блюдо украсить зеленью петрушки и дольками помидора.

Острая закуска с баклажанами

Ингредиенты

300 г баклажанов, 300 г помидоров, 200 г острого красного перца, 6 зубчиков чеснока, 30 мл растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны, перец, чеснок очистить и вместе с помидорами пропустить через мясорубку. Все перемешать, посолить и тушить в растительном масле 10–15 минут. Готовую закуску посыпать мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Острая баклажанная икра

Ингредиенты

400 г баклажанов, 200 г помидоров, 4 зубчика чеснока, 20 г муки, 50 мл растительного масла, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть, чеснок очистить. Баклажаны нарезать кружочками, каждый натереть солью, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить в масле до золотистого цвета. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Баклажаны выложить на блюдо, полить приготовленной заправкой, посолить и посыпать зеленью.

Баклажаны нашпигованные

Ингредиенты

600 г баклажанов, 30 г шпика, 50 мл растительного масла, 6 зубчиков чеснока, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, в каждом сделать по два надреза. В надрезы положить кусочки сала, обваленные в соли и перце, и измельченный чеснок. Нашпигованные баклажаны положить на разогретую сковороду, полить растительным маслом, накрыть крышкой и держать на слабом огне в течение 1 часа, изредка поворачивая и поливая маслом. Готовые баклажаны разрезать вдоль на половинки, посолить, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Баклажаны по-особому

Ингредиенты

4 баклажана, 300 г куриного филе, 150 г белого соуса, 50 г сливочного масла, 2–3 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки, специи, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, обрезать с обеих сторон, натереть солью. Аккуратно вырезать сердцевину, натереть изнутри солью. Через 15 минут тщательно промыть, слегка отжать, обсушить на салфетке. Приготовить фарш из куриного филе, добавить растертый с солью чеснок, перец и специи, наполнить каждый баклажан приготовленной массой.

Фаршированные баклажаны выложить в форму с растопленным сливочным маслом, накрыть крышкой и запекать в духовке в течение 35–40 минут. Готовые баклажаны переложить на блюдо, каждый баклажан разрезать на 3–4 части, залить горячим белым соусом, посыпать мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Пикантные баклажаны с сыром

Ингредиенты

500 г баклажанов, 100 г сыра пармезан, 1 лимон, 30 мл оливкового масла, 3 зубчика чеснока, зелень базилика, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и зелень вымыть. Баклажаны нарезать тонкими ломтиками, посолить, оставить на 15 минут, затем ломтики промыть, обсушить и обжарить в разогретом масле с двух сторон до золотистого цвета. Базилик нарезать тонкими полосками. Чеснок очистить, измельчить, перемешать с базиликом, соком и цедрой лимона. Полить приготовленным соусом горячие ломтики баклажанов и оставить на 15 минут.

Затем выложить на блюдо, посыпать натертым пармезаном и украсить листиками базилика.

Баклажаны с помидорами

Ингредиенты

300 г баклажанов, 3 помидора, 4–5 долек чеснока, 100 мл растительного масла, 2 лавровых листа, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны надрезать вдоль на четыре части. Истолочь нарезанную зелень с солью, начинить ею баклажаны и положить в кастрюлю. Растертый с солью чеснок соединить с пропущенными через мясорубку помидорами и залить этой смесью фаршированные баклажаны. Добавить масло, лавровый лист и тушить под крышкой на слабом огне. Готовое блюдо посыпать зеленью и подать к столу.

Баклажаны в сметанном соусе

Ингредиенты

400 г баклажанов, 1 луковица, 100 г сметаны, 20 мл растительного масла, 10 г муки, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Взять баклажаны среднего размера и одинаковой величины, вымыть, нарезать кружочками средней толщины. Посыпать их солью и дать постоять, чтобы выделился сок, затем слегка отжать. Запанировать баклажаны в муке, обжарить в разогретом масле со всех сторон до образования румяной корочки.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и слегка обжарить.

Обжаренные баклажаны выложить слоями в сотейник, переложить каждый слой пассерованным луком, залить сметаной и тушить в течение 20–25 минут.

При подаче к столу блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью.

Баклажаны с томатом

Ингредиенты

600 г баклажанов, 200 г томатного пюре, 50 мл бульона, 2 столовые ложки муки, 50 мл растительного масла, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить, нарезать кружочками и обжарить в кипящем растительном масле. Добавить бульон, томатное пюре, муку, красный молотый перец, посолить и тушить под закрытой крышкой до готовности. Можно подавать к мясным блюдам.

Баклажаны духовые

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 2 луковицы, 5–6 помидоров, 40 мл оливкового масла, зелень петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны нарезать кружками и обдать кипятком. Лук очистить и нарезать кольцами, помидоры нарезать кружочками. На смазанный маслом противень выложить слоями помидоры, лук и баклажаны, посолить, поперчить, полить оливковым маслом и запечь в духовке. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью и подать к столу.

Баклажаны панированные

Ингредиенты

600 г баклажанов, 3 яйца, 50 мл растительного масла, 50 г муки, 30 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить, нарезать кружочками и обвалять во взбитых яйцах, муке, затем снова в яйцах и сухарях. Баклажаны обжарить в масле, посолить и поперчить.

Панированные баклажаны прекрасно сочетаются с рыбными блюдами и макаронными изделиями.

Баклажаны с кабачками и тыквой

Ингредиенты

300 г баклажанов, 150 г кабачков, 100 г тыквы, 150 г сыра, 200 г сметаны, 50 г растительного масла, 1–2 столовые ложки муки, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками, запанировать в муке и обжарить в разогретом масле. Тыкву вымыть, нарезать ломтиками, слегка обжарить в растительном масле и довести до готовности в духовке. Выложить все овощи в кастрюлю или сотейник, посолить, поперчить, залить сметаной, посыпать тертым сыром и тушить до готовности. Подать к столу с нарезанной зеленью петрушки.

Можно овощи, предварительно обжаренные, как описано выше, выложить на противень, залить сметаной, посыпать натертым сыром и запечь в духовке.

Баклажаны с овощным ассорти

Ингредиенты

300 г баклажанов, 200 г картофеля, 200 г капусты, 200 г помидоров, 200 г болгарского перца, 2 луковицы, 100 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть, овощи очистить. Баклажаны на 30 минут замочить в подсоленной воде, затем слегка отжать. Баклажаны, картофель, капусту, помидоры, перец и лук нарезать кубиками и по отдельности обжарить в растительном масле. Затем все овощи сложить в кастрюлю, добавить соль, перец, залить стаканом воды, накрыть крышкой и тушить до готовности.

Готовое блюдо можно подавать в горячем и холодном виде.

Перед подачей к столу украсить нарезанной зеленью.

Баклажанная икра

Ингредиенты

500 г баклажанов, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 50 мл растительного масла, 30 г томатной пасты, 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка столового уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, оставить на 30 минут в подсоленной воде. Затем запечь в духовке, остудить, очистить и мелко нарезать мякоть. Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, добавить томатную пасту, нарезанную мякоть баклажанов и тушить, помешивая, пока масса не станет густой. Заправить полученную массу растертым с солью чесноком, уксусом, растительным маслом, перцем. Выложить икру в салатник, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Вареные баклажаны с помидорами

Ингредиенты

300 г баклажанов, 200 г помидоров, 1 яйцо, 100 г сметаны, 60 мл растительного масла, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны залить подсоленной водой и оставить на 20 минут. Бланшировать баклажаны и помидоры, очистить от кожицы. Затем баклажаны нарезать кубиками, а помидоры — дольками. Все обжарить в разогретом масле, залить яйцом, взбитым со сметаной, посолить, поперчить и запечь в духовке. Готовые баклажаны с помидорами выложить на блюдо, посыпать мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Бутерброды с горячими баклажанами

Ингредиенты

1 баклажан, 1 стручок болгарского перца, 1–2 столовые ложки растительного масла, 4 ломтика хлеба, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажан нарезать кружочками, посолить, поперчить, обжарить на сковороде в растительном масле и выложить на подрумяненные в тостере ломтики хлеба. Бутерброды украсить колечками болгарского перца, нарезанной зеленью укропа и петрушки и подать к столу.

Канапе с баклажанами

Ингредиенты

300 г баклажанов, 4 ломтика хлеба, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1–2 зубчика чеснока, зелень базилика, кинзы, укропа, петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и зелень вымыть. Баклажаны нарезать тонкими кружочками, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле. Чеснок очистить и измельчить с зеленью.

Майонез смешать с чесноком и мелко нарезанной зеленью, намазать на хлеб, сверху положить кружочки баклажанов и подать к столу.

Баклажаны, фаршированные овощами

Ингредиенты

4 баклажана, 4 стручка болгарского перца, 2 помидора, 2 луковицы, 250 мл воды, 100 мл оливкового масла, 4 зубчика чеснока, зелень петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. На баклажанах срезать полоски кожицы шириной 1 см, на одной из полос сделать глубокий длинный разрез. Положить баклажаны в холодную подсоленную воду на 15 минут, затем слегка отжать. Обжарить в оливковом масле 5–7 минут. Затем обжарить нашинкованный лук, добавить мелко нарезанные помидоры, петрушку, соль и сахар, все перемешать. Наполнить надрезы начинкой, добавить растертый с солью чеснок, положить на баклажаны по две половинки перца. Влить в сковороду немного воды и тушить 5—10 минут на слабом огне. Готовые баклажаны выложить на блюдо и подать к столу.

Баклажаны на шпажках

Ингредиенты

300 г баклажанов, 2 помидора, 100 г брынзы, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 зубчик чеснока, маслины без косточек, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны нарезать вдоль тонкими полосками, посолить, обжарить в разогретом масле с двух сторон до золотистого цвета. Чеснок очистить и растереть с солью, помидоры нарезать кружочками. Полоски баклажана смазать майонезом, положить сверху кружок помидора и немного чеснока, завернуть в виде рулета. На шпажку надеть маслину и кубик брынзы. Рулетики проткнуть шпажками, выложить на блюдо, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Баклажаны с ореховым соусом

Ингредиенты

300 г баклажанов, 200 г стручковой фасоли, 200 г шпината.

Для соуса

30 г грецких орехов, 1 луковица, 1 столовая ложка винного уксуса, 3 зубчика чеснока, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны нарезать кубиками и отварить, стручковую фасоль крупно нарезать, отварить. Шпинат припустить в небольшом количестве кипящей воды, затем отжать и нарубить. Грецкие орехи растолочь вместе с чесноком, перцем, солью, добавить нашинкованный лук, зелень петрушки, уксус и все тщательно перемешать. Полученной массой заправить овощи, украсить зеленью и подать к столу.

Турши

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 200 г чеснока, 150 мл столового уксуса, 3 пучка кинзы, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до мягкости, затем остудить. Остывшие баклажаны нарезать кубиками. Чеснок очистить, крупно нарезать, кинзу вымыть, мелко нарезать и все смешать с баклажанами. Приготовленной смесью заполнить банку, налить половину уксуса, через некоторое время, когда уксус немного впитается, долить оставшийся. Банку с закуской закрыть крышкой, убрать в холодильник и дать настояться 12 часов. Готовую закуску хранить в холодильнике.

Закуски из кабачков

Паштет из кабачков с брынзой

Ингредиенты

400 г кабачков, 200 г брынзы, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 головка чеснока, 2 столовые ложки кислого молока (сметаны или простокваши), 100 г грецких орехов, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить от кожицы, залить подсоленным кипятком и оставить на 5 минут.

Затем нарезать кубиками. Чеснок очистить и измельчить. Брынзу натереть на крупной терке.

Все перемешать, тщательно растереть, заправить растительным маслом, кислым молоком (простоквашей или сметаной), добавить измельченные орехи, соль и перец. Паштет подавать с тостами.

Яичница с кабачком

Ингредиенты

1 кабачок, 3 яйца, 100 г ветчины, 100 г картофеля, 2–3 столовые ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Молодой кабачок вымыть, очистить, нарезать мелкими кубиками. Картофель вымыть, очистить и нарезать соломкой. Все овощи обжарить в растительном масле с мелко нарезанной ветчиной.

Затем добавить в сковороду взбитые яйца, посолить и поперчить по вкусу. Готовую яичницу украсить зеленью укропа и петрушки и подать к столу в горячем виде.

Закуска из кабачков и зеленого лука

Ингредиенты

400 г кабачков, 3 пучка зеленого лука, 100 г сметаны, 2 столовые ложки майонеза, 100 мл растительного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать соломкой и обжарить в растительном масле. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Готовые кабачки смешать с зеленым луком, посолить, поперчить, заправить смесью сметаны и майонеза, украсить нарезанной зеленью петрушки и подать к столу.

Кабачки с укропом

Ингредиенты

400 г кабачков, 2 пучка укропа, 1 пучок зеленого лука, 4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, 1 чайная ложка горчицы, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать соломкой и обжарить в растительном масле. Зеленый лук и зелень укропа вымыть и нарубить. Для приготовления заправки растительное масло смешать с уксусом и горчицей.

Готовые кабачки соединить с зеленью укропа, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить заправкой, посыпать зеленым луком и украсить зеленью петрушки.

Закуска из кабачков и сельдерея

Ингредиенты

300 г кабачков, 2 корня сельдерея, 100 г майонеза, 50 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, 2 чайные ложки столового уксуса, 1 чайная ложка сахара, соль.

Способ приготовления

Кабачки и сельдерей вымыть. Кабачки очистить, нарезать соломкой и обжарить в растительном масле. Сельдерей отварить, очистить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, посыпать сахаром и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Кабачки с уксусом

Ингредиенты

400 г кабачков, 1 луковица, 5 столовых ложек столового уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, соединить с кабачками, посыпать сахаром и солью, сбрызнуть уксусом и оставить на 1 час.

Затем овощи выложить на блюдо, заправить растительным маслом, украсить мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Кабачки, жаренные в яйце

Ингредиенты

1 кг кабачков, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 4 столовые ложки муки, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть и очистить. Яйца хорошо взбить и посолить. Затем кабачки смочить в приготовленной яичной смеси, запанировать в муке и обжарить в разогретом масле до появления румяной корочки. Готовые кабачки посыпать мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Кабачки по-итальянски

Ингредиенты

500 г кабачков, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 150 г тертого сыра, 50 г шпика, 200 г томатного соуса, 150 мл бульона, 1–2 столовые ложки сливочного масла, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Кабачки и лук очистить и вымыть. Кабачки нарезать кубиками и тушить в горячем масле с мелко нарезанным луком, добавить бульон. Затем кабачки заправить томатным соусом, посолить, посыпать рубленым яйцом и тертым сыром, добавить обжаренный шпик и запекать в духовке в течение 10–15 минут. При подаче к столу кабачки посыпать рубленой зеленью укропа.

Горячая закуска из кабачков

Ингредиенты

400 г кабачков, 100 мл куриного бульона, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа, 1 чайная ложка горчицы, 2 чайные ложки столового уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Бульон довести до кипения. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Кабачки вымыть, отварить, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Затем залить горячим бульоном, посолить, поперчить, добавить горчицу, лук и уксус. Все перемешать и оставить на 10 минут. Затем посыпать зеленью укропа, заправить растительным маслом и подать к столу.

Кабачок, фаршированный сыром

Ингредиенты

1 крупный кабачок, 200 г тертого сыра, 100 г майонеза, 15 маслин без косточек, 3 зубчика чеснока, 50 г зеленого салата, зелень сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачок вымыть, очистить, разрезать вдоль и ложкой вынуть мякоть, посолить. Майонез смешать с очищенным и измельченным чесноком и мелко нарезанными маслинами. Все перемешать, добавить сыр, нарезанный сельдерей, поперчить.

Обе половинки кабачка нафаршировать полученной смесью и запекать в духовке в течение 15 минут. Перед подачей к столу кабачок разрезать на дольки и украсить листиками зеленого салата.

Кабачки, фаршированные творогом

Ингредиенты

КА кг кабачков, 500 г творога, 6 яиц, 140 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, 200 г сметаны, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки и зелень вымыть. Кабачки очистить, обрезать с обеих сторон и осторожно вынуть семена, затем промыть кипящей водой. Творог протереть, растереть с яйцами и сливочным маслом, добавить тертый сыр, соль, перец и хорошо перемешать. Подготовленные кабачки наполнить творожной массой, смазать сливочным маслом и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Готовые кабачки полить сметаной, посыпать нарезанной зеленью укропа и подать к столу.

Кабачки с редькой

Ингредиенты

300 г кабачков, 1 редька, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки столового уксуса, 1 пучок зелени кинзы, сахар, соль.

Способ приготовления

Овощи вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Затем посыпать сахаром и солью, сбрызнуть уксусом и оставить на 1 час. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Тщательно перемешать овощи с зеленью кинзы, выложить на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из кабачков с курицей

Ингредиенты

500 г кабачков, 150 г отварного мяса курицы, 100 г маринованных грибов, 2 соленых огурца, 1 помидор, 4 столовые ложки майонеза, 100 г муки, 40 мл растительного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить, нарезать кружочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Помидор разрезать на четыре части и пропустить через мясорубку вместе с солеными огурцами, грибами, мясом, добавить майонез и перемешать.

Кружки кабачков выложить на блюдо. На каждый кружок положить небольшое количество приготовленной смеси, украсить мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Кабачки тушеные с йогуртом

Ингредиенты

500 г кабачков, 200 г натурального йогурта, 60 мл растительного масла, 2 столовые ложки горчичных семян, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки и зелень вымыть. Кабачки очистить, нарезать тонкими ломтиками. Кабачки положить в сковороду с разогретым растительным маслом и тушить под крышкой на слабом огне в течение 10–15 минут. Затем смешать йогурт, горчичные семена, соль, перец и осторожно залить кабачки. Посыпать измельченной зеленью укропа, подавать к столу в горячем виде.

Кабачки под молочным соусом

Ингредиенты

300 г кабачков, 30 г сливочного масла, 100 г молочного соуса, 50 г тертого сыра, 2 столовые ложки муки, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, нарезать кружками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в разогретом сливочном масле. Жареные кабачки разложить на противне, смазанном маслом, залить молочным соусом средней густоты, посыпать тертым сыром и запекать в духовке в течение 10–15 минут. При подаче к столу кабачки выложить на блюдо, полить маслом и украсить зеленью петрушки.

Жареные кабачки с грибами и помидорами

Ингредиенты

250 г кабачков, 150 г белых грибов или шампиньонов, 1 помидор, 20 г сливочного масла, 50 г сметанного соуса, 2 столовые ложки муки, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи, грибы и зелень вымыть. Кабачки очистить, нарезать тонкими кружками, посолить, обвалять в муке и жарить в разогретом масле до золотистого цвета. Положить очищенные белые грибы или шампиньоны в кипящую воду на 2–3 минуты, затем нарезать их тонкими ломтиками и тушить со сметанным соусом до готовности. Помидор разрезать пополам, посолить, поперчить, тушить на слабом огне до готовности.

При подаче к столу кабачки выложить на тарелку, на них положить грибы, а сверху жареные помидоры и посыпать зеленью петрушки.

Жареные кабачки с молодым картофелем

Ингредиенты

300 г кабачков, 200 г картофеля, 40 г сливочного масла, 20 г муки, 50 г сметаны, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить, нарезать кружочками, вынуть из них сердцевину, обвалять в муке и жарить в масле до готовности. Молодой картофель сварить, очистить и посолить.

Перед подачей к столу положить на порционную сковороду обжаренные кружки кабачков, а в середину — картофель. Готовое блюдо полить сметаной, украсить зеленью укропа и петрушки.

Закуска из тушеных овощей

Ингредиенты

300 г кабачков, 2 помидора, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 лимон, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зеленого лука, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить и нарезать кубиками. Лук и чеснок очистить и нарубить, помидоры нарезать тонкими ломтиками. Лимон очистить от кожуры и нарезать кружочками. Зеленый лук и зелень укропа вымыть и нарубить. Лук обжарить до золотистого цвета в 1 столовой ложке растительного масла, добавить помидоры, зеленый лук и жарить 5 минут. Затем влить немного воды, добавить кабачки, посолить, поперчить, довести до кипения, добавить оставшееся растительное масло и тушить до готовности на слабом огне.

Готовые овощи выложить на блюдо, посыпать измельченным чесноком и зеленью

Кабачки, запеченные с луком

Ингредиенты

500 г кабачков, 3 луковицы, 100 г сыра, 20 г сливочного масла, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 1 столовая ложка майонеза, 2 чайные ложки столового уксуса, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить, поперчить и сбрызнуть уксусом. Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в 2 столовых ложках растительного масла до золотистого цвета. Сыр натереть на крупной терке.

Кружочки кабачков выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, полить оставшимся растительным маслом, сверху положить кольца лука, смазать их майонезом и посыпать тертым сыром. Поставить кабачки в разогретую до 180 °С духовку на 10–15 минут. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Кабачковая икра

Ингредиенты

500 г кабачков, 2–3 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса, зелень укропа, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Кабачки смешать с луком, положить в кастрюлю, влить немного воды, добавить соль, перец, сахар, растительное масло, уксус и тушить до готовности.

Полученную массу протереть через сито, поставить в прохладное место на 1 час. Затем украсить готовую икру зеленью укропа и подать к столу.

Острая кабачковая икра

Ингредиенты

500 г кабачков, 2 морковки, 1–2 стручка горького перца, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, 6 зубчиков чеснока, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и некрупно нарезать. Морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками. Лук и чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Горький перец вымыть, удалить семенную коробочку и измельчить.

Кабачки смешать с морковью, луком и острым перцем, выложить на сковороду, добавить растительное масло, соль, влить немного воды, тушить до готовности, затем протереть через сито, вновь выложить на сковороду, влить немного воды и тушить, помешивая, в течение 5—10 минут.

Икра из кабачков и капусты

Ингредиенты

2 кабачка, 3 баклажана, 3 морковки, 100 г белокочанной капусты, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 1 столовая ложка томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Баклажаны вымыть, запечь в духовке, затем остудить, снять кожицу и мелко нарезать.

Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа, зеленый лук вымыть и нарубить. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Капусту вымыть и нашинковать.

Кабачки, баклажаны, лук, морковь и капусту выложить на сковороду, посолить, поперчить, влить немного воды, добавить растительное масло, томатную пасту и тушить на слабом огне в течение 15–20 минут. Заправить икру уксусом, остудить, выложить в глубокую салатницу и украсить зеленым луком, зеленью петрушки и укропа.

Закуска из кабачков, зеленого горошка и моркови

Ингредиенты

500 г кабачков, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 морковки, 1 пучок петрушки, 3 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки и морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Кабачки и морковь выложить на сковороду, посолить, поперчить, добавить растительное масло, обжарить до золотистого цвета на среднем огне, затем влить немного воды и тушить до готовности.

Тушеные кабачки и морковь соединить с зеленым горошком, заправить майонезом, выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из тушеных кабачков и свежих помидоров

Ингредиенты

500 г кабачков, 4 помидора, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить и растолочь. Помидоры вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Яйцо очистить и мелко нарезать.

Кабачки смешать с луком, выложить на сковороду, добавить растительное масло, соль, перец, влить немного воды и тушить до готовности.

Тушеные кабачки остудить, соединить с помидорами, яйцом и чесноком и заправить майонезом. Перед подачей к столу кабачки посыпать нарубленной зеленью.

Закуска из кабачков и баклажанов

Ингредиенты

500 г кабачков, 3 баклажана, 1 луковица, 2–4 зубчика чеснока, 1 пучок укропа, 4 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки и баклажаны вымыть, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить и нарезать полукольцами. Чеснок очистить и растолочь. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Кабачки и баклажаны соединить с луком, выложить на сковороду, посолить, поперчить, добавить растительное масло и жарить на среднем огне до готовности. Затем выложить на блюдо, посыпать нарезанным чесноком, зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из кабачков и зелени

Ингредиенты

500 г кабачков, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 1 пучок кинзы, 2 сваренных вкрутую яйца, 4–5 столовых ложек растительного масла, 3–4 столовые ложки майонеза, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружочками. Яйца очистить и мелко нарезать. Зелень укропа, петрушки, кинзы и зеленый лук вымыть, мелко нарезать и соединить с яйцами и майонезом.

Кружочки кабачков посолить, обжарить в растительном масле, выложить на блюдо и положить на середину каждого небольшое количество приготовленной смеси из зелени и яиц.

Кабачки, тушенные с капустой

Ингредиенты

500 г кабачков, 200 г белокочанной капусты, 5 столовых ложек растительного масла, 1 луковица, 2 столовые ложки сметаны, 2 чайные ложки столового уксуса, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать и сбрызнуть уксусом. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Кабачки соединить с капустой и луком, выложить на сковороду, добавить растительное масло, соль, перец, влить немного воды и тушить до готовности.

Тушеные овощи выложить на блюдо, полить сметаной, украсить зеленью петрушки и

Закуска из соленых кабачков и консервированной фасоли

Ингредиенты

300 г соленых кабачков, 150 г консервированной фасоли, 1 помидор, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Соленые кабачки нарезать кубиками. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Кабачки смешать с консервированной фасолью, посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить растительным маслом, посыпать зеленью укропа. Готовую закуску украсить кружочками помидора и подать к столу.

Закуска из кабачков и шампиньонов

Ингредиенты

500 г кабачков, 300 г шампиньонов, 2 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Кабачки и грибы вымыть и очистить. Кабачки нарезать соломкой, грибы нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Кабачки соединить с грибами, выложить на сковороду, добавить растительное масло и жарить на сильном огне в течение 3–5 минут. Затем убавить огонь до минимума, влить немного воды, посолить, добавить сметану и тушить до готовности.

Кабачки и грибы выложить на блюдо, полить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Кабачки, тушенные в томатном соусе

Ингредиенты

500 г кабачков, 1–2 луковицы, 6 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Лук очистить, нарезать полукольцами. Кабачки очистить, посолить, выложить на сковороду, добавить лук, влить 1 столовую ложку растительного масла и обжарить до золотистого цвета, затем положить томатную пасту, добавить лимонный сок, оставшееся растительное масло, немного воды и тушить до готовности на слабом огне.

Кабачки выложить на блюдо, посыпать нарубленной зеленью укропа, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Кабачки с ветчиной

Ингредиенты

400 г кабачков, 300 г ветчины, 200 г консервированной фасоли, 2–3 соленых огурца, 100 г майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки сметаны, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Кабачки и зелень вымыть. Кабачки очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Соленые огурцы и ветчину нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Кабачки, фасоль, огурцы и ветчину выложить на сковороду, добавить растительное масло, соль, тушить на среднем огне в течение 3–5 минут, затем выложить на блюдо, заправить смесью майонеза, сметаны и горчицы, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Кабачки с фасолью и морковью

Ингредиенты

300 г кабачков, 200 г фасоли, 1–2 морковки, 1 корень сельдерея, 5 столовых ложек растительного масла, 1 столовая ложка горчицы, 2 чайные ложки столового уксуса, 1 чайная ложка сахара, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Фасоль замочить в холодной воде на 5 часов, затем варить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, остудить, посыпать сахаром.

Кабачки вымыть, очистить, нарезать соломкой, слегка обжарить в растительном масле. Морковь и сельдерей вымыть, отварить в подсоленной воде, затем нарезать кубиками и сбрызнуть уксусом. Кабачки перемешать с фасолью, морковью и сельдереем, заправить смесью растительного масла и горчицы, выложить на блюдо и украсить зеленью петрушки.

Закуска из кабачков и стручковой фасоли

Ингредиенты

400 г кабачков, 300 г консервированной стручковой фасоли, 3–4 луковицы, 2 чайные ложки столового уксуса, 100 г майонеза, 20 мл растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать соломкой и слегка обжарить в разогретом масле. Лук очистить, вымыть, нарубить, посолить и сбрызнуть уксусом. Фасоль мелко нарезать, смешать с кабачками, луком и нарезанной зеленью укропа.

Затем выложить на блюдо, заправить майонезом, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из кабачков и соленых огурцов

Ингредиенты

400 г кабачков, 200 г консервированной фасоли, 3 соленых огурца, 1 яблоко, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 4 столовые ложки растительного масла, 100 г майонеза, 1 пучок укропа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать соломкой и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Огурцы нарезать соломкой. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Яйцо очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть.

Обжаренные кабачки смешать с консервированной фасолью, огурцами, яблоком, луком и яйцом, выложить на блюдо, посолить, поперчить, заправить смесью растительного масла с майонезом, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Острая закуска из кабачков и фасоли

Ингредиенты

400 г кабачков, 200 г фасоли, 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка аджики, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Фасоль замочить на 5 часов в холодной воде, затем варить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг и сбрызнуть уксусом. Кабачки вымыть, очистить, натереть на крупной терке, слегка обжарить в растительном масле. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса растительное масло смешать с горчицей, аджикой и перцем.

Готовые кабачки и фасоль выложить на блюдо, перемешать, заправить соусом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из кабачков и лука

Ингредиенты

300 г кабачков, 2–3 луковицы, 100 г майонеза, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки и зелень вымыть. Кабачки очистить, натереть на крупной терке, посолить и поперчить.

Затем варить в небольшом количестве воды в течение 5–7 минут, откинуть на дуршлаг. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть. Кабачки перемешать с луком и хреном, заправить майонезом, выложить на блюдо, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из кабачков и помидоров

Ингредиенты

400 г кабачков, 400 г помидоров, 2 луковицы, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 100 г майонеза, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить от кожуры, натереть на крупной терке и посолить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Помидоры нарезать ломтиками, смешать с кабачками, луком и цедрой лимона, заправить майонезом, выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Цукини по-венециански

Ингредиенты

500 г цукини, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки изюма, 1 столовая ложка жареного арахиса, 3 столовые ложки винного уксуса, 4 столовые ложки растительного масла, мята, перец, соль.

Способ приготовления

Цукини вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками и обжарить в кипящем растительном масле в течение 2–3 минут. Смешать размоченный изюм, уксус, толченый чеснок, мяту, соль и перец. Залить приготовленным соусом горячие цукини и остудить.

Готовое блюдо посыпать измельченным арахисом, украсить листиками мяты и подать к столу.

Мусака с рисом

Ингредиенты

1 кг кабачков, 2–3 помидора, 2 луковицы, А стакана риса, 2 яйца, А стакана молока, 100 мл растительного масла, 3 столовые ложки муки, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить и нарезать кубиками, посолить, поперчить, обвалять в муке и слегка обжарить на сковороде в растительном масле. Отдельно спассеровать мелко нарезанный лук. Затем добавить рис и растительное масло, перемешать, через несколько минут залить рис стаканом кипятка и варить до готовности. В конце варки добавить нарезанные ломтиками помидоры и нарубленную зелень петрушки.

Половину кабачков поместить на дно формы, смазанной маслом, затем выложить рис и закрыть оставшимися кабачками. Залить все смесью молока и яиц. Запекать в течение 1520 минут в разогретой духовке. Готовую мусаку украсить веточками петрушки и подать к столу.

Запеченные кабачки

Ингредиенты

1 кг кабачков, 3 яйца, 100 г тертого сыра, 200 мл молока, 4 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки муки, зелень петрушки, майорана, укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки и зелень вымыть. Кабачки очистить, нарезать кубиками и опустить в кипящую подсоленную воду. Кабачки варить до мягкости, затем откинуть на дуршлаг. Для соуса слегка обжарить на сковороде муку на сливочном масле, добавить молоко и 1 стакан кабачкового отвара. Варить соус 5–7 минут при слабом кипении. Затем снять с огня и заправить тремя сырыми желтками. Положить в соус кабачки, добавить соль, перец, мелко нарезанную зелень и заправить тремя взбитыми в пену белками. Все перемешать, выложить в огнеупорную посуду, посыпать сверху тертым сыром и запекать в духовке в течение 20 минут. Подавать к столу можно в горячем или холодном виде.

Кабачки по-английски

Ингредиенты

500 г кабачков, 100 г сметанного соуса, 2 столовые ложки сливочного масла, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками толщиной 2–3 см. Каждый кружочек разрезать на 4 части, варить 3–5 минут в кипящей воде, обсушить и пассеровать на сливочном масле до мягкости, посолить и поперчить по вкусу.

Готовые кабачки посыпать измельченной зеленью и подать к столу горячими со сметанным соусом.

Кабачки по-римски

Ингредиенты

500 г кабачков, 500 г помидоров, 1 луковица, 100 г сметаны, 50 г тертого сыра, 50 г свиного сала с мясом, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 зубчик чеснока, зелень базилика, петрушки, розмарина, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки разрезать вдоль, посыпать солью. Перемешать муку, нарубленную зелень, тертый сыр и сметану, намазать этой массой кабачки. Сало нарезать кубиками и обжарить в растительном масле, затем добавить мелко нарезанный лук и чеснок. Помидоры бланшировать и снять кожицу, затем смешать с жареным луком и чесноком, посолить, поперчить и тушить до получения густого соуса. Готовый соус перелить в неглубокую широкую огнеупорную форму, добавить кабачки и выпекать в разогретой духовке в течение 25–30 минут. Готовое блюдо украсить зеленью петрушки, розмарина и подать к столу.

Кабачки с луком и помидорами

Ингредиенты

300 г кабачков, 300 г помидоров, 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, зелень базилика, кориандра, петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть, кабачки и лук очистить и некрупно нарезать. Обжарить в растительном масле лук, затем кабачки, через 10 минут добавить помидоры, нарезанные дольками. Овощи посолить, поперчить и тушить до готовности. Перед подачей к столу украсить нарезанной зеленью.

Рататуй

Ингредиенты

300 г кабачков, 250 г баклажанов, 300 г помидоров, 2 стручка болгарского перца, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки томатной пасты, зелень базилика, майорана, петрушки, тимьяна, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть, овощи очистить. Кабачки и баклажаны нарезать тонкими дольками, перец нарезать полосками. Помидоры бланшировать, снять кожицу и нарезать дольками. Лук и чеснок мелко нарезать и обжарить в разогретом растительном масле. Затем добавить подготовленные овощи, посолить, поперчить и тушить на слабом огне до готовности. За 2–3 минуты до окончания тушения добавить томатную пасту и зелень. Блюдо можно подавать к столу горячим или холодным.

Жареные кабачки

Ингредиенты

500 г кабачков, 50 мл растительного масла, 100 г сметаны, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки и зелень вымыть. Кабачки очистить и нарезать небольшими ломтиками, натереть солью и перцем.

Выложить кабачки в один ряд на сковороду, обжарить в растительном масле с обеих сторон до образования румяной корочки. Подавать со сметаной и мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Кабачки с чесноком

Ингредиенты

500 г кабачков, 3 зубчика чеснока, 2–3 столовые ложки майонеза, 5 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки пшеничной муки, 2–3 яйца, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружочками. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Яйца взбить. Кружочки кабачков посолить, смазать взбитыми яйцами, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в растительном масле. Затем выложить на

Закуска из кабачков и огурцов

Ингредиенты

500 г кабачков, 4 огурца, 3 зубчика чеснока, 4 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть, овощи и чеснок очистить. Кабачки нарезать кубиками, посолить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, влить немного воды, тушить до готовности, затем остудить. Огурцы нарезать небольшими ломтиками. Чеснок растереть с солью.

Кабачки смешать с огурцами и чесноком, выложить на блюдо, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа, заправить майонезом, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Кабачки в тесте

Ингредиенты

300 г кабачков, 2 яйца, 80 г пшеничной муки, 100 мл молока, 120 г сливочного масла, 200 мл растительного масла, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить жидкое тесто: яичные желтки растереть с растительным маслом, добавить молоко, муку и соль. Все хорошо перемешать и ввести взбитые белки.

Кабачки вымыть, очистить, нарезать ломтиками, посолить и поперчить. Каждый ломтик наколоть на вилку, обмакнуть в тесто и обжарить в хорошо разогретой смеси растительного и сливочного масла. Зелень вымыть и мелко нарезать.

Готовые кабачки выложить на блюдо, украсить зеленью. Блюдо можно подавать к столу со сметаной.

Тушеные кабачки

Ингредиенты

200 г кабачков, 2 помидора, 1 луковица, по 20 г зеленого лука, зелени укропа, шпината и щавеля, 30 мл растительного масла, А лимона, 1–2 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления

Вымыть овощи и зелень. Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в сотейнике в растительном масле. Добавить мелко нарезанные помидоры, листья шпината и щавеля, мелко нарезанный зеленый лук и жарить еще 10–15 минут. Затем залить холодной водой, довести до кипения, положить нарезанные кубиками кабачки, посолить, добавить мелко рубленные укроп и чеснок, тушить при слабом кипении до готовности овощей. Готовые овощи остудить, выложить на салатницу или блюдо, украсить

Острые бутерброды с консервированными кабачками

Ингредиенты

100 г консервированных кабачков, 4 ломтика ржаного хлеба, 10 мл растительного масла, 1 вареная морковка, 1–2 зубчика чеснока, зеленый лук, перец, соль.

Способ приготовления

Консервированные кабачки нарезать небольшими кубиками, добавить мелко нарубленный зеленый лук и заправить растительным маслом, смешанным с тертым чесноком, посолить и поперчить. При необходимости чеснок можно заменить хреном. Полученную смесь тщательно перемешать и выложить на ломтики ржаного хлеба, подрумяненного в духовке или тостере. Готовые бутерброды украсить кружочками вареной моркови.

Кабачки, фаршированные ветчиной

Ингредиенты

300 г кабачков, 100 г копченой ветчины, соевый соус, кетчуп, кунжутное масло, зелень петрушки, красная китайская паста чили.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать толстыми кружочками. С помощью ложки сделать углубление в каждом кружке кабачка. Смешать нарезанную ветчину, соевый соус, кетчуп, китайскую пасту чили и кунжутное масло. Наполнить углубления в кабачках приготовленной начинкой. Зелень петрушки вымыть и нарезать.

Уложить кабачки в один ряд в пароварку, накрыть крышкой и варить 10–15 минут.

Затем переложить кабачки в блюдо, украсить зеленью петрушки, подавать теплыми.

Пикантный шашлык

Ингредиенты

1 кабачок, 1 баклажан, 100 г салями, 2–3 помидора, 20 мл растительного масла, 100 г майонеза, 5 зубчиков чеснока, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть, баклажан, кабачок и чеснок очистить. Баклажан и кабачок нарезать кружочками и натереть измельченным чесноком. Помидоры и салями нарезать кружками. Все кружки посолить, поперчить, надеть на шампуры и готовить в течение 1520 минут в духовке на растительном масле при температуре 180 ˚С.

Готовый шашлык посыпать измельченной зеленью, полить майонезом и подать к столу.

Салат из кабачков с солеными огурцами и яблоками

Ингредиенты

300 г кабачков, 200 г соленых огурцов, 100 г яблок, 1 луковица, 60 мл растительного масла, лимонный сок и цедра 1 лимона, зелень укропа и петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления

Кабачки и зелень вымыть, кабачки очистить и натереть на крупной терке. Добавить мелко нарезанные огурцы, репчатый лук, яблоки, измельченную цедру лимона, сахар, соль. Заправить смесью растительного масла с лимонным соком. Готовый салат украсить зеленью укропа и петрушки.

Закуски из патиссонов

Патиссоны в сметане

Ингредиенты

4 патиссона, 4 столовые ложки сметаны, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Патиссоны и зелень вымыть. Патиссоны опустить в кипящую подсоленную воду и варить 15–20 минут до мягкости. Затем снять с огня, охладить, разрезать на дольки, выложить на тарелку, залить сметаной, поперчить. Готовое блюдо украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Патиссоны с чесноком

Ингредиенты

300 г патиссонов, 3–4 зубчика чеснока, 100 г майонеза, зелень петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Патиссоны и зелень вымыть. Патиссоны нарезать дольками, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 15–20 минут до мягкости. Затем снять с огня и охладить. Патиссоны посыпать измельченным чесноком, нарезанной зеленью укропа и полить майонезом. Готовое блюдо украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Патиссоны с лимоном

Ингредиенты

300 г патиссонов, 1 лимон, 1 зубчик чеснока, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Патиссоны и зелень вымыть. Патиссоны нарезать дольками, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 15–20 минут до мягкости, затем снять с огня и охладить. Патиссоны поперчить, посыпать измельченным чесноком и нарезанной зеленью укропа.

Патиссоны с зеленью

Ингредиенты

3—4 небольших патиссона, 1 луковица, 100 г сметаны, 1 пучок укропа, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Патиссоны промыть в холодной воде, очистить, затем опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 15–20 минут. Затем мягкие патиссоны вынуть и охладить. Зелень вымыть и нарезать.

Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами. Патиссоны выложить на тарелку, разрезать на дольки, посолить, поперчить, залить сметаной, посыпать измельченной зеленью укропа. Перед подачей к столу патиссоны украсить кольцами лука и зеленью петрушки.

Патиссоны с майонезом

Ингредиенты

3—4 небольших патиссона, 100 г майонеза, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Патиссоны (размером 8—10 см) вымыть, затем опустить в кипящую подсоленную воду на 15–20 минут. Затем мягкие патиссоны вынуть, охладить, положить на тарелку, разрезать на дольки и залить майонезом. Готовое блюдо посыпать нарезанной зеленью укропа и петрушки и подать к столу.

Патиссоны с кефиром

Ингредиенты

3—4 небольших патиссона, 100 мл кефира, 2 столовые ложки растительного масла, 4 зубчика чеснока, зеленый лук, перец, соль.

Способ приготовления

Патиссоны и чеснок очистить и вымыть. Патиссоны мелко нарезать, посолить, поперчить.

Затем патиссоны обжарить в растительном масле до образования румяной корочки. Готовые патиссоны посыпать мелко нарезанным зеленым луком, залить кефиром, смешанным с толченым чесноком, и подать к столу.

Патиссоны с брынзой

Ингредиенты

3—4 небольших патиссона, 200 г брынзы, 100 г сметаны, 4 столовые ложки растительного масла, 1–2 зубчика чеснока, 1 пучок зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Патиссоны и чеснок очистить и вымыть. Патиссоны мелко нарезать, посолить и поперчить.

Затем обжарить в разогретом растительном масле до образования румяной корочки. Брынзу измельчить, смешать с обжаренными патиссонами, посыпать мелко нарезанным зеленым луком, измельченным чесноком, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из патиссонов и зеленого лука

Ингредиенты

400 г патиссонов, 3 пучка зеленого лука, 100 г сметаны, 2 столовые ложки майонеза, 100 мл растительного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Патиссоны и зелень вымыть. Патиссоны очистить, мелко нарезать и слегка обжарить в растительном масле. Зеленый лук измельчить.

Готовые патиссоны смешать с зеленым луком, посолить, поперчить, заправить смесью сметаны и майонеза, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из патиссонов и шампиньонов

Ингредиенты

2—3 патиссона, 300 г шампиньонов, 2 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Патиссоны и грибы вымыть и очистить. Патиссоны нарезать дольками, грибы нарезать ломтиками. Зелень петрушки промыть и нарубить. Патиссоны соединить с грибами, выложить на сковороду, добавить растительное масло и тушить на слабом огне в течение 15–20 минут.

Затем влить немного воды, добавить соль, перец, сметану и тушить до готовности. Тушеные патиссоны и грибы выложить на блюдо, полить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Патиссоны, тушенные с луком

Ингредиенты

2—3 патиссона, 2–3 луковицы, 150 г майонеза, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть, лук очистить. Патиссоны нарезать дольками, лук — кольцами. Выложить слоями в форму, смазанную маслом, посолить, поперчить и залить майонезом. Запекать в духовке в течение 15–20 минут. Готовое блюдо посыпать измельченной

Закуска из патиссонов и стручковой фасоли

Ингредиенты

300 г патиссонов, 200 г консервированной стручковой фасоли, 1–2 луковицы, 2 чайные ложки столового уксуса, 100 г майонеза, 30 мл растительного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Патиссоны вымыть, нарезать дольками, сбрызнуть уксусом и слегка обжарить в масле. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить, посолить и сбрызнуть уксусом. Фасоль мелко нарезать, смешать с патиссонами и луком, посолить, поперчить и перемешать. Все ингредиенты выложить на блюдо, заправить майонезом, украсить нарезанной зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из маринованных патиссонов и соленых огурцов

Ингредиенты

300 г маринованных патиссонов, 2 соленых огурца, 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления

Маринованные патиссоны и соленые огурцы очистить и нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Патиссоны смешать с огурцами и зеленым луком, заправить смесью растительного масла и горчицы и подать к столу.

Закуска из патиссонов и креветок

Ингредиенты

250 г маринованных патиссонов, 250 г креветок, 150 г картофеля, 100 г маринованных грибов, 1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Яйцо очистить и нарубить. Патиссоны и грибы нарезать ломтиками. Креветки промыть, отварить, очистить и сбрызнуть лимонным соком.

Картофель смешать с патиссонами, грибами и яйцом, выложить на блюдо, посолить, сверху положить креветки, полить майонезом и подать к столу.

Острая закуска из патиссонов

Ингредиенты

300 г патиссонов, 2–3 луковицы, 1 стручок горького перца, 2 зубчика чеснока, 100 г майонеза, 1 столовая ложка тертого хрена, 2 чайные ложки горчицы, 1 пучок зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Патиссоны вымыть, очистить, натереть на крупной терке, обдать кипятком, посолить. Репчатый лук и чеснок очистить, вымыть и нарубить. Стручок горького перца вымыть, удалить семенную коробочку и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Патиссоны смешать с репчатым луком, горьким перцем, зеленым луком, хреном, горчицей, чесноком, заправить майонезом, выложить на блюдо и подать к столу.

Икра из патиссонов

Ингредиенты

1 кг патиссонов, 3–4 луковицы, 4 столовые ложки томатного пюре, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Патиссоны вымыть, нарезать кружками и запекать в разогретой духовке до готовности. Затем охладить и прокрутить через мясорубку. Лук очистить, нашинковать, добавить томатное пюре и пассеровать до готовности. Смешать с измельченными патиссонами и, помешивая, тушить до загустения массы, добавить уксус, соль и перец. Подержать на огне в течение 2–3 минут, затем снять, охладить и подать к столу.

Закуски из перца

Паштет из болгарского перца и плавленого сыра

Ингредиенты

200 г болгарского перца, 100 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, крупно нарезать, выложить в сковороду, влить немного воды, посолить и тушить в течение 10 минут. Затем очистить от кожицы, мелко нарезать, смешать с маслом и сыром, поперчить и выложить в блюдо.

Готовый паштет поставить в прохладное место на 2 часа. При подаче к столу можно украсить веточками петрушки.

Перец по-одесски

Ингредиенты

5 стручков болгарского перца, 3 столовые ложки растительного масла, 3 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, разрезать каждый на 4–6 частей и обжаривать в растительном масле в течение 10 минут. Затем снять кожицу, выложить на блюдо, посолить, посыпать тертым чесноком.

Закуска из болгарского перца

Ингредиенты

5 стручков болгарского перца, 1 пучок зелени укропа, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, сахар, соль.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами, выложить в кастрюлю, посолить, залить небольшим количеством холодной воды, довести до кипения и откинуть на дуршлаг. Уксус смешать с сахаром. Зелень укропа вымыть.

Перец остудить, сбрызнуть уксусом, оставить на 2 часа, затем выложить на блюдо, украсить веточками укропа.

Закуска из болгарского перца и чеснока

Ингредиенты

5—6 стручков болгарского перца, 3–4 зубчика чеснока, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, запечь в духовке, затем удалить семена и снять кожицу. Чеснок очистить, вымыть и пропустить через пресс.

Разрезать каждый стручок перца на четыре части, выложить на блюдо, посолить, посыпать чесноком, полить смесью растительного масла и уксуса.

Закуска из болгарского перца и помидоров

Ингредиенты

5—6 стручков болгарского перца, 3–4 помидора, 1 луковица, майонез, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец обдать кипятком, удалить плодоножки и семена, снять кожицу и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Лук очистить и нарезать кольцами.

Для приготовления соуса майонез взбить с перцем.

Перец соединить с помидорами, красиво выложить на плоское блюдо, посолить, полить соусом, украсить дольками помидоров и кольцами лука.

Закуска из горького перца //- Ингредиенты — //

2 стручка горького перца, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 3 помидора, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Горький перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать, обдать кипятком, посолить, сбрызнуть укусом и оставить на 10 минут.

Помидоры вымыть, мелко нарезать, перемешать с острым перцем, заправить растительным маслом.

Закуска из болгарского перца и яиц

Ингредиенты

10—12 сваренных вкрутую яиц, 4–5 стручков болгарского перца, 150 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить, нарезать и выложить на плоское блюдо. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарубить, посолить, смешать с майонезом, выложить на ломтики яиц.

Закуска из маринованного болгарского перца по-татарски

Ингредиенты

5—6 стручков маринованного болгарского перца, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки сметаны, 100 г кон сервированной белой фасоли, 1 пучок кинзы, 1 столовая ложка томатной пасты, красный молотый перец.

Способ приготовления

Болгарский перец мелко нарезать. Лук и чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса взбить сметану с томатной пастой и красным молотым перцем. Фасоль смешать с болгарским перцем, луком, чесноком, выложить на блюдо, полить соусом, посыпать зеленью кинзы.

Горький перец с солеными груздями в томате

Ингредиенты

2 стручка горького перца, 4 столовые ложки томатной пасты, 100 г соленых груздей, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления

Стручки горького перца вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Грибы нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Горький перец выложить в сковороду, добавить лук, влить растительное масло, обжарить, влить немного воды, добавить томатную пасту, грибы, тушить 3–4 минуты,

Болгарский перец, фаршированный солеными рыжиками

Ингредиенты

5—6 стручков болгарского перца, 300 г соленых рыжиков, 1 луковица, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки. Грибы мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Грибы перемешать с луком, выложить на сковороду, добавить растительное масло, обжарить, остудить и нафаршировать этой смесью стручки перца, уложить их в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, добавить сметану и тушить до готовности на слабом огне.

Фаршированный перец выложить на блюдо, полить майонезом и оставшимся от тушения соусом.

Болгарский перец, фаршированный маринованными грибами намеко и мясом курицы

Ингредиенты

5—6 стручков болгарского перца, 100 г маринованных грибов намеко, 200 г куриного фарша, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки сметаны, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Грибы нарезать ломтиками и смешать с куриным фаршем и луком. Наполнить этой смесью стручки перца, уложить их в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, посолить, добавить растительное масло, сметану, тушить в течение 10 минут, затем положить лавровый лист и тушить до готовности на слабом огне. Фаршированный перец выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом.

Яйца с креветками, болгарским перцем, яблоками, огурцами, сметаной, петрушкой и укропом

Ингредиенты

6—7 сваренных вкрутую яиц, 1 стручок болгарского перца, 100 г креветок, 1 яблоко, 1 огурец, 1 луковица, 2 столовые ложки сметаны, ½ пучка петрушки, ½ пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разотрите их. Креветки поварите 34 минуты в подсоленной воде, охладите, очистите и мелко нарежьте. Болгарский перец, лук и яблоко измельчите. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте растертые желтки, измельченную зелень петрушки, посолите, поперчите и заправьте сметаной.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, украсив кружками огурца и веточками укропа.

Помидоры с болгарским перцем, морковью, зеленым горошком, луком, майонезом и петрушкой «Назарьевские»

Ингредиенты

5 помидоров, 1 стручок болгарского перца, 1 морковка, 1 луковица, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, ½ пучка зеленого салата, ½ пучка петрушки, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Морковь натрите на крупной терке, перец нарежьте тонкой соломкой. Лук измельчите и вместе с мякотью помидоров и морковью обжарьте на растительном масле. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте зеленый горошек, измельченную зелень петрушки, посолите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные помидоры. Подавайте, уложив на листья зеленого салата.

Корзиночки из маринованного перца с морковью, помидорами, чесноком, луком-пореем, шафраном и имбирем

Ингредиенты

6 стручков болгарского перца, 2 морковки, 2 помидора, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 1 бутон гвоздики, 1 столовая ложка яблочного уксуса, 1 чайная ложка сахара, 1 пучок петрушки, 3 столовые ложки растительного масла, лук-порей, молотый шафран, порошок имбиря, перец, соль.

Способ приготовления

У болгарского перца удалите плодоножку, семена и вырежьте края зубчиками. Подготовленный перец прокипятите 2–3 минуты в маринаде и охладите.

Лук и морковь нашинкуйте, петрушку измельчите, все посолите и обжарьте на растительном масле. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, протрите через сито и смешайте с пропущенным через пресс чесноком. Добавьте помидоры к луку, моркови, потушите до готовности и остудите. Полученной начинкой наполните подготовленный перец. Подавайте, посыпав измельченным лук-пореем.

Для маринада в кипящую воду положите сахар, соль, перец, шафран, лавровый лист, гвоздику, имбирь и прокипятите все в течение 5 минут. Затем влейте уксус и доведите до кипения.

Супы из баклажанов

Суп из баклажанов и грибов

Ингредиенты

600 г баклажанов, 250 г свежих грибов, 250 г картофеля, 200 г помидоров, 1 морковка, 1 корень сельдерея, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, зеленый лук, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть, баклажаны испечь в духовке. Грибы промыть, нарезать небольшими ломтиками, опустить в кастрюлю с кипящей водой и варить на слабом огне. Картофель, морковь, сельдерей, петрушку нарезать соломкой, спассеровать в разогретом масле, в конце добавить мелко нарезанный зеленый лук. Через 30 минут после закипания супа добавить пассерованные овощи, посолить, поперчить и варить в течение 15–20 минут. С испеченных баклажанов снять кожицу, нарезать ломтиками, добавить в суп вместе с нарезанными помидорами, варить еще 5–7 минут. При подаче к столу суп посыпать зеленью петрушки, отдельно подать сметану.

Суп из баклажанов с чесноком

Ингредиенты

300 г баклажанов, 2 помидора, 1 цукини, 1 луковица, 600 мл овощного бульона, 4 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 4 зубчика чеснока, 1 чайная ложка тимьяна, 20 г шпината, специи, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи вымыть и очистить. Баклажаны нарезать тонкими ломтиками, выложить на противень и поджарить на гриле с двух сторон до коричневого цвета.

В сковороде разогреть 2 столовые ложки оливкового масла и обжарить чеснок до золотистого цвета. Затем влить воду, накрыть крышкой и тушить 5 минут до мягкости. Готовый чеснок размять вилкой.

Оставшееся масло влить в большую сковороду и пассеровать нашинкованный лук 3–5 минут. Добавить нарезанные цукини, помидоры, тимьян и жарить еще 3–5 минут. Положить баклажаны, чесночную пасту, лимонный сок и залить бульоном. Довести до кипения, накрыть крышкой и тушить на слабом огне в течение 15 минут. Затем суп протереть через сито, добавить специи, посолить, поперчить и варить еще 5 минут. Готовый суп украсить листьями шпината и подать к столу горячим.

Острый гороховый суп с баклажанами

Ингредиенты

400 г баклажанов, 200 г гороха, 200 г картофеля, 2 морковки, 2 стручка болгарского перца, 2 маленьких помидора, 60 мл растительного масла, 6 горошин душистого перца, лавровый лист, тмин, куркума, корица, молотый мускатный орех, красный молотый перец, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Горох замочить на 10–12 часов. После выложить в кастрюлю с кипящей водой, варить в течение 1 часа до мягкости. Баклажаны, картофель, морковь вымыть, очистить и нарезать кубиками, болгарский перец очистить от семян и мелко нарубить. Разогреть на сковороде масло, добавить все специи, немного прожарить, непрерывно помешивая. Поочередно обжарить в этой смеси картофель, баклажаны, морковь и болгарский перец до золотистого цвета. Затем все обжаренные овощи выложить в кастрюлю с горохом, перемешать и варить 6–8 минут.

Суп посолить, поперчить, добавить дольки помидоров, довести до кипения и снять с огня. Посыпать рубленой зеленью и подать к столу.

Суп по-генуэзски

Ингредиенты

300 г баклажанов, 100 г зеленой фасоли, 100 г картофеля, 2 помидора, 50 г свежих белых грибов, 3 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки риса, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, 30 г грецких орехов, 20 г брынзы, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи, грибы и зелень вымыть. Овощи очистить и нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, добавить нарезанные грибы и зеленую фасоль, промытый рис, оливковое масло, залить 1 л холодной воды, посолить и варить на слабом огне до готовности. Чеснок очистить, растереть с грецкими орехами, добавить измельченную брынзу, растительное и сливочное масло, все перемешать.

Готовый суп заправить приготовленной смесью, поперчить и подать к столу с тостами.

Борщ по-болгарски

Ингредиенты

500 г говядины с косточкой, 500 г баклажанов, 200 г картофеля, 200 г капусты, 200 г свеклы, 1 морковка, 1 луковица, 1 помидор, 1 стручок болгарского перца, 1 стручок красного острого перца, 1 корень петрушки, 2 столовые ложки топленого масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка столового уксуса, 1 столовая ложка сахара, сметана, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Приготовить бульон из мяса и костей. Свеклу нарезать соломкой, потушить с томатной пастой и уксусом. Отдельно потушить на топленом масле и бульоне нарезанные соломкой морковь, лук и петрушку.

В бульон добавить нарезанные дольками баклажаны и картофель, дать закипеть. Затем добавить нашинкованную капусту, довести до кипения и добавить тушеную свеклу, нарезанные коренья, болгарский и красный острый перец, свежий помидор и дать покипеть 5–7 минут. После добавить поджаренную и разведенную остывшим бульоном муку и заправить сахаром, уксусом, солью и перцем.

Летний суп по-корсикански

Ингредиенты

2 баклажана, 2 кабачка, 2 луковицы, 4 помидора, 3–4 зубчика чеснока, 1 французский багет, 300 мл овощного бульона, 4 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка сушеного тимьяна, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и кабачки вымыть, обсушить и, не очищая, нарезать кубиками. Лук и два зубчика чеснока очистить и измельчить. Помидоры вымыть, разрезать каждую на четыре части.

Разогреть в сотейнике оливковое масло, смешать баклажаны, кабачки и лук и обжаривать 10 минут. Добавить чеснок и помидоры. Влить оливковое масло и тушить все вместе 20 минут. Затем посолить, поперчить, посыпать тимьяном. Накрыть крышкой и тушить в течение 15–20 минут.

Багет нарезать кусочками и обжарить на сковороде в небольшом количестве масла с половинками зубчиков оставшегося очищенного чеснока. Посыпать тимьяном и дать хлебу подрумяниться 5–7 минут. Из приготовленных овощей с помощью миксера или блендера сделать пюре. Полученное пюре переложить в кастрюлю, влить горячий бульон и подержать на небольшом огне 3–5 минут. Готовый суп подавать с крутонами из багета.

Супы из кабачков и патиссонов

Кабачковый суп

Ингредиенты

500 г кабачков, 200 г картофеля, 100 г шпината, 1 морковка, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи вымыть, нарезать дольками, лук и морковь обжарить в разогретом растительном масле. В кипящую воду положить кабачки, картофель, лавровый лист и довести до кипения. Затем добавить обжаренные овощи и варить до мягкости. За 5 минут до окончания варки добавить нашинкованные листья шпината, соль и перец. Перед подачей к столу в тарелку с супом добавить нарубленную зелень укропа и петрушки.

Кабачковый суп с сыром и яйцом

Ингредиенты

400 г кабачков, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 3 столовые ложки тертого пармезана, 2 столовые ложки оливкового масла, 30 г базилика, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки и зелень вымыть. Кабачки очистить и нарезать кубиками. На широкой сковороде растопить сливочное масло, добавить оливковое масло и слегка обжарить кабачки. Затем кабачки посолить, поперчить и переложить в кастрюлю. В кастрюлю влить 1 л подсоленной горячей воды, накрыть крышкой и продолжать варить 40–45 минут.

Затем отдельно взбить яйца, добавить тертый сыр, измельченную зелень укропа, петрушки и базилика. Еще раз все взбить и осторожно влить эту смесь в приготовленный бульон. Все перемешать, подержать на слабом огне в течение 3–5 минут и подать к столу.

Кабачковый суп с молоком

Ингредиенты

500 г кабачков, 200 г картофеля, 300 г помидоров, 1 стручок болгарского перца, 1 луковица, 1 морковка, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка муки, 400 мл молока, 1 яйцо, зелень кориандра и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки, картофель, помидоры, перец очистить, мелко нарезать и поставить варить. Мелко нарезать лук, натереть морковь на крупной терке и потушить в растительном масле. Муку развести в бульоне или обжарить в масле, добавить в суп вместе с луком и морковью. Через 10–15 минут забелить суп яйцом, молоком, посолить и поперчить. При подаче к столу посыпать нарезанной зеленью.

Молочный суп с кабачками и картофелем

Ингредиенты

400 г кабачков, 500 г картофеля, 1 л молока, 30 г сливочного масла, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи вымыть и очистить. Картофель нарезать дольками, положить в горячее молоко и варить в течение 10 минут, затем добавить кабачки, нарезанные ломтиками, соль, перец и варить при слабом кипении до готовности. В готовый суп положить кусочек сливочного масла, украсить веточками укропа и подать к столу.

Суп молочный с кабачками, репой и вермишелью

Ингредиенты

300 г кабачков, 300 г картофеля, 100 г репы, 100 г лука-порея, 50 г вермишели, 1 л молока, 1 л воды, 50 г сливочного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Репу и картофель нарезать брусочками длиной 3–4 см. Лук порей нашинковать. Все овощи слегка спассеровать в разогретом масле, затем положить овощи в кипящее молоко, разведенное 1 л воды, и все довести до кипения.

Добавить очищенные кабачки, нарезанные брусочками, вермишель, посолить, поперчить и варить до готовности.

Готовый суп разлить по тарелкам и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Кабачковый суп с фасолью

Ингредиенты

600 г кабачков, 450 г вареной или консервированной фасоли, 200 г консервированной кукурузы, 2 помидора, 1 луковица, 1 л куриного бульона, 4 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка сахара, 2 зубчика чеснока, зелень базилика и петрушки, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить, нарезать небольшими кубиками. На разогретом в кастрюле оливковом масле жарить мелко нарезанный лук и кабачки в течение 10 минут. Затем добавить фасоль, мелко нарезанные помидоры, зелень, чеснок, сахар, соль и перец. Залить бульоном, перемешать и довести до кипения. После этого убавить огонь и варить на слабом огне 15–20 минут, время от времени помешивая. За 5 минут до готовности добавить кукурузу, а перед концом варки — нарезанную зелень. Суп разлить по тарелкам и подать к столу.

Кабачковый суп с морковью

Ингредиенты

500 г кабачков, 2 морковки, 1 луковица, 1 корень петрушки, А стакана сливок, 4 столовые ложки сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть, овощи очистить. Морковь, лук и корень петрушки нарезать соломкой и обжарить в разогретом масле. Кабачки нарезать дольками, положить в кипящую подсоленную воду, добавить приготовленную овощную заправку и варить до готовности. Перед подачей к столу влить в суп взбитые сливки, перемешать и украсить зеленью петрушки.

Кабачковый суп с грибами

Ингредиенты

400 г кабачков, 400 г свежих грибов, 200 г картофеля, 100 г помидоров, 1 морковка, 1 луковица, 100 г сметаны, 50 мл расти тельного масла, зеленый лук, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи, грибы и зелень вымыть. Грибы очистить, положить в кипящую воду и варить в течение 30 минут. Морковь и лук очистить, крупно нарезать и обжарить в растительном масле.

В кипящий грибной бульон добавить приготовленную овощную заправку, нарезанные брусочками кабачки, картофель и помидоры, посолить, поперчить и варить на слабом огне в течение 15 минут. Перед подачей к столу добавить в тарелки с супом сметану и мелко нарезанный зеленый лук.

Суп-пюре из кабачков

Ингредиенты

500 г кабачков, 2 стебля лука-порея, 1 яичный желток, 500 мл молока, 2 столовые ложки сливочного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить, нарезать ломтиками. Лук-порей нарезать, слегка обжарить в разогретом масле и добавить к кабачкам.

Затем кабачки и лук-порей залить водой, посолить и варить в течение 30 минут на слабом огне. Сваренные овощи пропустить через сито, разбавить отваром, затем добавить молоко и размешать.

Перед подачей к столу суп заправить сливочным маслом и яичным желтком, смешанным с горячим молоком, посыпать мелко нарезанной зеленью.

К супу-пюре можно подать гренки.

Овощной суп с патиссонами

Ингредиенты

1—2 патиссона, 3 клубня картофеля, 1 морковка, 300 г белокочанной капусты, 1 луковица, 200 г свежего горошка, 2 столовые ложки сливочного масла, лавровый лист, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Картофель, морковь, лук очистить и нарезать, капусту нашинковать. В кипящую воду положить овощи, посолить, поперчить и варить в течение 25–30 минут. Затем добавить патиссон, нарезанный кубиками, свежий горошек, лавровый лист, зелень петрушки и варить 5—10 минут.

Готовый суп заправить сливочным маслом и подать к столу.

Супы из перца

Овощной суп по-болгарски

Ингредиенты

1½ л овощного бульона, 2 клубня картофеля, 2 стручка болгарского перца, сушеная зелень, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками.

Бульон довести до кипения, добавить картофель и болгарский перец, посолить, поперчить, варить до готовности, добавить сушеную зелень.

Холодный суп с перцем

Ингредиенты

1 стручок болгарского перца, 2 помидора, 1 огурец, 2 зубчика чеснока, 3 пера зеленого лука, 3 веточки петрушки, 3 веточки укропа, 4–5 веточек кинзы, 6 кубиков льда, 1 л йогурта или кефира, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления

Йогурт (кефир) охладить в холодильнике. Огурец очистить от кожицы, нарезать. С томатов снять кожицу, удалить семена и нарезать. Болгарский перец очистить от семян и нарезать.

Петрушку, укроп, кинзу промыть и измельчить. Чеснок очистить и мелко нарезать. Залить измельченные овощи и зелень йогуртом (кефиром) и взбить в блендере, добавить перец и соль. Охлажденный суп разлить по тарелкам, добавить кубики льда. Отдельно можно подать гренки, натертые чесноком, или сухарики.

Вторые блюда из баклажанов

Каша из баклажанов

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, 100 г помидоров, 100 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, кориандр, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны испечь в духовке, очистить от кожицы, растереть мякоть деревянной ложкой, добавить нарубленный репчатый лук, нарезанную кубиками мякоть помидоров, растительное масло, кориандр, соль, перец, мелко нарезанный укроп, зелень петрушки и все хорошо перемешать. При подаче к столу заправить растертым чесноком и украсить зеленью петрушки.

Баклажаны с морковью

Ингредиенты

2 небольших баклажана, 2 морковки, 1 помидор, 1 луковица, 1–2 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны разрезать пополам, вынуть мякоть, оставляя стенку толщиной 1 см. Морковь, лук и чеснок очистить, мелко нарезать с мякотью баклажана и все перемешать. Полученным овощным фаршем наполнить половинки баклажанов, посолить, поперчить и испечь в духовке. Готовые половинки баклажанов выложить на блюдо, украсить дольками помидора и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Баклажаны с рисом

Ингредиенты

4 небольших баклажана, 1 луковица, 1 яйцо, 150 г вареного риса, 100 г тертого сыра, 60 мл растительного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны разрезать на половинки, мякоть немного надрезать, положить мякотью вниз на смазанную маслом решетку и слегка поджарить над углями. Затем мякоть вынуть ложкой, мелко нарезать с луком и смешать с рисом. Полученную массу перемешать, посолить, поперчить, добавить сырое яйцо и тщательно перемешать. Половинки баклажанов наполнить приготовленной смесью, полить маслом, посыпать тертым сыром и запечь на решетке. Готовое блюдо украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Баклажаны с сыром и гвоздикой

Ингредиенты

500 г баклажанов, 100 г сыра, 40 мл растительного масла, 3–4 зубчика чеснока, гвоздика, зелень петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и зелень вымыть. Баклажаны очистить, разрезать на половинки, посолить, натереть гвоздикой, перцем и чесноком, растертым с солью, полить растительным маслом и испечь в духовке. За 5 минут до готовности баклажаны посыпать тертым сыром.

Готовые баклажаны посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа и подать к столу.

Баклажаны в томатном соусе, фаршированные ризотто

Ингредиенты

600 г баклажанов, 200 г белого риса, 1 луковица, 50 г тертого сыра пармезан, 750 мл овощного бульона, 300 мл томатного соуса, 40 мл оливкового масла, 1 столовая ложка белого винного уксуса, 2 столовые ложки кедровых орехов, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и рис промыть. Баклажаны разрезать вдоль на половинки, удалить мякоть, смазать оливковым маслом и выпекать на противне в течение 6–8 минут при температуре 200 ˚С.

Мякоть баклажанов измельчить, добавить мелко нарезанный лук и пассеровать в разогретом масле на слабом огне 3–4 минуты до мягкости. Затем переложить в кастрюлю, добавить рис и бульон, перемешать и варить ризотто, не накрывая кастрюлю крышкой, в течение 15–20 минут. Добавить в ризотто винный уксус.

Наполнить ризотто половинки баклажанов, посыпать тертым сыром и кедровыми орехами и выпекать в духовке 5–7 минут при температуре 230 ˚С.

Томатный соус слегка нагреть, посолить и поперчить. Соус разлить по тарелкам, выложить по две фаршированные половинки баклажанов на каждую и подать к столу.

Овощная запеканка

Ингредиенты

2 баклажана, 1–2 помидора, 1 болгарский перец, 1 луковица, 50 г риса, 2 яйца, 300 мл овощного бульона, 30 мл растительного масла, 2 столовые ложки сметаны, зелень петрушки, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Овощи вымыть. Баклажаны очистить, нарезать и обжарить в разогретом масле. Лук мелко нарезать, потушить в масле. Добавить нарезанный кольцами перец и рис. Тушить несколько минут, затем добавить нарезанный ломтиками помидор, красный перец, черный перец и соль. Обжаренные баклажаны положить в кастрюлю, чередуя со слоями приготовленной овощной смеси (верхний слой — слой смеси). Залить овощным бульоном и запекать в духовке в течение 35–40 минут. Яйца смешать со сметаной и взбить. Приготовленной смесью залить блюдо и печь до образования золотистой корочки. Готовую запеканку посыпать измельченной зеленью петрушки.

Запеканка из баклажанов с мясом

Ингредиенты

400 г баклажанов, 1 луковица, 10 г муки, 30 мл растительного масла, 150 г свинины, 2–3 помидора, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка красного вина, зелень укропа и петрушки, сахар, специи, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками средней толщины, посолить и оставить на 20 минут. Отжать сок, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон. Свинину пропустить через мясорубку, обжарить с мукой, посолить. В посуду с толстым дном положить слоями баклажаны и мясо. Все залить протертыми помидорами с добавлением вина, посыпать зеленью, посолить, добавить сахар и специи. Тушить 40–50 минут, в конце тушения добавить чеснок. При подаче к столу полить соком, в котором тушились баклажаны, посыпать зеленью.

Праздничная запеканка

Ингредиенты

500 г баклажанов, 300 г помидоров, 250 г картофеля, 2 стручка болгарского перца, 1 яйцо, 2 столовые ложки тертого сыра, ½ стакана молока, 100 г сливочного масла, толченые сухари, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть, овощи очистить. Баклажаны нарезать ломтиками, посолить, оставить на 30 минут, затем промыть и обсушить. Огнеупорную форму смазать маслом и посыпать сухарями, положить слой картофеля, нарезанного дольками, сверху слой помидоров, нарезанных кружочками, затем перец, нарезанный полосками, ломтики баклажанов и снова слой картофеля. Каждый слой пересыпать солью, перцем и нарубленным маслом. Последний слой картофеля посыпать тертым сыром, залить смесью молока и яйца. Запекать в разогретой духовке при температуре 180 ˚С в течение 30 минут. Готовую запеканку можно подавать в холодном или горячем виде.

Запеканка по-украински

Ингредиенты

400 г баклажанов, 300 г помидоров, 200 г сыра, 1 стручок болгарского перца, 1 луковица, 2 яйца, 2 столовые ложки сливок, 2 столовые ложки муки, 30 г сливочного масла, 40 мл растительного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны нарезать кольцами, посолить, поперчить и обжарить в разогретом растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Помидоры и перец очистить и нарезать тонкой соломкой. Лук ошпарить кипятком и нарезать полукольцами. Сыр натереть на мелкой терке, смешать со взбитыми яйцами, мукой, добавить сливочное масло, соль и перец.

В разогретое растительное масло влить половину яично-сырной смеси, затем выложить баклажаны, помидоры, перец, лук и залить остатками смеси. Запекать в духовке под закрытой крышкой в течение 15–20 минут на слабом огне. За несколько минут до готовности крышку снять, чтобы выпарилась жидкость.

Готовую запеканку украсить сливками, веточками петрушки и подать к столу.

Необыкновенный баклажанный пирог

Ингредиенты

5—6 небольших баклажанов, 1 кг мясного фарша, 2–3 луковицы, 3–4 яйца, 100 г тертого сыра, 100 мл растительного масла, 40 г сливочного масла, 2 столовые ложки томатного сока с мякотью, 200 мл молока, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны разрезать на четыре части вдоль и обжарить в растительном масле. В глубокую сковороду или кастрюлю положить половину обжаренных баклажанов корочкой вниз. Между баклажанами положить кусочки сливочного масла. Вторым слоем выложить фарш, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную зелень петрушки и укропа. Затем положить нарезанный кольцами и обжаренный лук. Залить все слои томатным соком. Последним слоем выложить оставшиеся баклажаны. Яйца взбить с молоком, перемешать с натертым на крупной терке сыром. Залить этой смесью овощи и запекать в разогретой духовке при температуре 180 ˚С в течение 40–50 минут. Перед подачей к столу запеканку посыпать нарезанной зеленью.

Оладьи из баклажанов

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 150 г манной крупы, 100 г гороховой муки, 3 столовые ложки пшеничной муки, 2 столовые ложки кукурузной муки, 200 г сыра моцарелла, 150 г сметаны, 150 мл растительного масла, зелень кинзы, базилика и петрушки, сода, куркума, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны очистить и нарезать брусочками, обильно посыпать солью и оставить на 30 минут. Затем промыть и обсушить бумажными салфетками.

Смешать гороховую, пшеничную и кукурузную муку, соду, красный перец, куркуму, измельченную зелень, соль с водой и взбить до получения однородного теста (по консистенции должно быть как густой крем).

На каждый кусочек баклажана сверху положить ломтик сыра, затем погрузить в тесто, обвалять в манной крупе и выложить на подготовленную вощеную бумагу. Так подготовить все баклажаны.

В сковороде разогреть растительное масло, выложить баклажаны на сковороду и обжарить с каждой стороны 10–15 минут, пока они не станут мягкими и коричневыми. Готовые оладьи полить сметаной, украсить веточками петрушки и подать к столу горячими.

Баклажанные оладьи с творогом

Ингредиенты

1—2 баклажана, 200 г творога, 150 г сметаны, 2 яйца, 50 мл растительного масла, 3 столовые ложки манной крупы, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить, нарезать маленькими кубиками, обжарить в растительном масле и дать остыть. Творог, сметану, манную крупу, яйца перемешать, посолить, поперчить, соединить с баклажанами и еще раз перемешать. Испечь оладьи в растительном масле. Готовое блюдо украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Вареники постные

Ингредиенты

400 г баклажанов, 2–3 луковицы, 1 морковка, 1 корень петрушки, 100 г сметаны, 2 столовые ложки томатного пюре, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г муки, зелень петрушки, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи вымыть и очистить. Баклажаны запечь в духовке и измельчить. В сотейник с баклажанами добавить спассерованный лук, мелко нарезанные морковь и корень петрушки, посолить, поперчить и тушить в течение 10–15 минут на небольшом огне.

Затем добавить томатное пюре, перемешать и снять с огня.

Из муки, теплой воды, соли, сахара и растительного масла замесить довольно крутое эластичное тесто, положить его в полиэтиленовый пакет и оставить на 1 час. Затем тесто раскатать в тонкий пласт толщиной около 2 мм и разрезать на небольшие квадратики. В середину квадратов положить приготовленную начинку, соединить противоположные углы и защипнуть.

Варить в кипящей воде 3–5 минут. Готовые вареники полить сметаной, украсить зеленью петрушки и подать к столу горячими.

Баклажаны, фаршированные овощами и ветчиной

Ингредиенты

400 г баклажанов, 200 г помидоров, 1 болгарский перец, 1 луковица, 100 г ветчины, 1–2 зубчика чеснока, 100 г сливочного масла, 150 мл растительного масла, перец, соль.

Для соуса

20 мл столового уксуса, 60 мл растительного масла, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль, не очищая, и слегка обжарить в смеси растительного и сливочного масла с мелко нашинкованным луком. Добавить вымытые помидоры, разрезанные на четыре части, и перец, нарезанный небольшими кусочками.

Для соуса смешать уксус с растительным маслом и добавить рубленую зелень.

В каждой половинке баклажана сделать ножом надрез в виде лодочки, опустить баклажаны в горячий фритюр на 2–3 минуты срезом вниз. Затем вынуть мякоть так, чтобы из баклажана получилась лодочка, а мякоть положить в сковороду с другими овощами. Тушить смесь под крышкой на слабом огне при регулярном помешивании. Посолить, поперчить, добавить толченый чеснок и мелко нарезанную ветчину.

Нафаршировать лодочки из баклажанов полученной смесью, сверху положить кусочек сливочного масла и запекать в разогретой духовке при температуре 220 ˚С в течение 1015 минут. Готовые баклажаны выложить на блюдо и подать к столу с соусом.

Баклажаны, запеченные с куриным филе

Ингредиенты

4 небольших баклажана, 200 г куриного филе, 1 стручок болгарского перца, 100 г сметаны, 50 мл растительного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны разрезать вдоль на две половинки, затем аккуратно вырезать мякоть. Куриное филе промыть, нарезать тонкими длинными полосками, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле. Перец, очищенный от сердцевины, тонко нарезать соломкой и слегка запечь. Мякоть баклажана нарезать кубиками и обжарить в сковороде с растительным маслом, тушить на слабом огне, после чего выложить в подготовленные половинки баклажанов. На этот слой положить обжаренное куриное филе, запеченный болгарский перец и сверху полить сметаной, а затем поставить в духовку на 10 минут. Перед подачей к столу блюдо посыпать нарезанной зеленью петрушки.

Баклажаны по-пармски

Ингредиенты

4 баклажана, 500 г помидоров, 250 г моцареллы, 2 яйца, 100 г тертого пармезана, 40 мл растительного масла, 2 столовые ложки муки, зелень базилика и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны нарезать соломкой, обвалять в муке и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Затем обсушить баклажаны на салфетке, чтобы стек лишний жир. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, положить в кастрюлю, посолить, поперчить, добавить нарезанный базилик и тушить на слабом огне в течение 10–15 минут до образования однородной массы.

В смазанную растительным маслом форму вылить немного приготовленного томатного соуса. Яйца взбить с солью и перцем. Выложить слой баклажанов и смазать его яичной смесью, сверху выложить тонко нарезанные ломтики моцареллы, полить томатным соусом и посыпать тертым пармезаном.

Так выложить несколько слоев, затем запекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 30 минут.

Готовые баклажаны украсить веточками петрушки и подать к столу.

Баклажаны по-австрийски

Ингредиенты

2 баклажана, 100 г отварной баранины, 50 г отварного риса, 1 небольшая луковица, 1 яйцо, 50 г тертого сыра, 50 мл растительного масла, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль пополам, в мякоти сделать несколько неглубоких надрезов, затем положить баклажаны разрезами вниз и обжарить в растительном масле. Ложкой вынуть мякоть, измельчить, смешать с тушеным луком, отварным рисом и отварной бараниной.

В массу добавить мелко нарезанную зелень укропа, соль, перец, сырое яйцо и все тщательно перемешать.

Половинки баклажанов заполнить приготовленной смесью, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растительным маслом и запекать в духовке в течение 10–15 минут. Готовое блюдо украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Баклажаны, фаршированные мясом

Ингредиенты

5—6 баклажанов, 300 г говяжьего фарша, 2 столовые ложки риса, 3 луковицы, 1 пучок укропа, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины мякоть и мелко нарезать ее. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Говяжий фарш перемешать с рисом, луком, мякотью баклажанов и зеленью укропа, наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их, перевязать нитками.

Баклажаны положить в кастрюлю, залить водой, посолить, довести до кипения, добавить растительное масло, перец, сметану и тушить в течение 10–15 минут на среднем огне. Затем убавить огонь до минимума, положить томатную пасту и тушить в течение 20–25 минут.

Фаршированные баклажаны выложить на блюдо, убрать нитки, смазать майонезом, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Баклажаны, фаршированные грибами и зеленью

Ингредиенты

4—5 баклажанов, 300 г маринованных грибов, 2 пучка петрушки, 1 луковица, 20–30 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 лавровый лист, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины мякоть и мелко нарезать ее. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Грибы выложить на сковороду, добавить лук, сливочное масло и жарить в течение 5 минут.

Жареные грибы и лук пропустить через мясорубку, смешать с зеленью петрушки и мякотью баклажанов, наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их, перевязать нитками.

Баклажаны положить в кастрюлю, залить водой, посолить, довести до кипения, добавить растительное масло, перец, лавровый лист и тушить в течение 10–15 минут на среднем огне. Затем убавить огонь до минимума, положить томатную пасту и тушить в течение 15–20 минут. Фаршированные баклажаны выложить на блюдо, удалить нитки, полить оставшимся от тушения соусом и украсить зеленью петрушки.

Баклажаны, фаршированные рисом и морковью

Ингредиенты

3—4 баклажана, 3 морковки, 100 г риса, 2 луковицы, 1 пучок укропа, 3 столовые ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 чайные ложки столового уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль пополам, вынуть из середины мякоть и мелко нарезать ее. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Зелень укропа вымыть и измельчить. Чеснок очистить и растолочь. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке.

Рис промыть, смешать с морковью, луком, мякотью баклажанов и укропом и наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их и перевязать нитками.

Баклажаны положить в кастрюлю, залить водой, посолить, довести до кипения, добавить растительное масло, перец, уксус и тушить в течение 10–15 минут на среднем огне. Затем убавить огонь до минимума, положить томатную пасту и тушить в течение 15–20 минут.

Фаршированные баклажаны выложить на блюдо, удалить нитки, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Баклажаны, фаршированные брынзой и творогом

Ингредиенты

3—4 крупных баклажана, 500 г творога, 500 г брынзы, 150 г сливочного масла, 1 столовая ложка оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль на половинки, посолить и положить под гнет. Затем запечь в духовке до полуготовности и вынуть мякоть. Творог протереть, смешать с брынзой и заполнить фаршем половинки баклажанов.

Подготовленные баклажаны положить в смазанную маслом посуду и запекать в духовке в течение 15–20 минут.

Мякоть измельчить, приправить солью, перцем и оливковым маслом, выложить на блюдо с фаршированными баклажанами и подать к столу.

Котлеты из баклажанов

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 200 г муки, 2 яйца, 1 помидор, 2–3 луковицы, 1–2 морковки, 2–3 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны очистить, пропустить через мясорубку, положить в дуршлаг и промыть под холодной водой. Одну луковицу прокрутить через мясорубку, смешать с баклажанами, добавить муку, яйца, соль и перец. Сформовать небольшие котлеты и обжарить в сильно разогретом растительном масле.

Оставшийся лук, морковь и помидор нарезать тонкими ломтиками, чеснок измельчить. Сложить в кастрюлю котлеты, залить 1 стаканом кипяченой водой, положить подготовленные овощи, нарезанный укроп и томить на слабом огне в течение 30 минут.

Готовые котлеты выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Макароны с баклажанами

Ингредиенты

250 г макарон, 200 г баклажанов, 140 г сыра, 2 помидора, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока, базилик, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Макароны отварить в подсоленной воде. Лук мелко нарезать и тушить до прозрачности, помидоры обдать кипятком, нарезать, посолить, поперчить и тушить с луком на слабом огне. Баклажаны нарезать тонкими ломтиками, посолить, оставить на 15 минут. Когда выделится сок, слегка отжать и обжарить баклажаны в растительном масле.

К приготовленному томатному соусу добавить нарезанный кубиками сыр и растертый с солью чеснок.

Баклажаны выложить на блюдо, сверху — макароны, полить томатным соусом и украсить листиками базилика.

Баклажанный купол с макаронами

Ингредиенты

5—6 баклажанов, 1 кг помидоров, 500 г макарон, 150 г сыра моцарелла, 100 г тертого сыра пекорино, 100 г тертого сыра пармезан, 100 г свиного фарша, 100 г куриной печени, 50 г салями, 100 г консервированного горошка, 100 мл оливкового масла, 1–2 зубчика чеснока, зелень базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Помидоры бланшировать, очистить от кожицы и мелко нарезать. Обжарить 1 зубчик чеснока в оливковом масле в течение 3–4 минут до бледно-золотистого цвета. Затем достать из масла. В чесночное масло добавить нарезанные помидоры и тушить на слабом огне, не накрывая крышкой, 20–30 минут, периодически помешивая и добавляя по 1 столовой ложке воды при необходимости.

Свиной фарш и куриную печень посолить и обжарить в течение 5–7 минут. Затем добавить в томатный соус с горошком и готовить 10 минут до загустения соуса. Снять с огня и добавить нарезанный базилик. Баклажаны нарезать тонкими пластинами и обжарить без масла в течение 2–3 минут с каждой стороны до мягкости. Затем каждую пластинку смазать оливковым маслом и положить в форму для запекания.

Варить макароны в кипящей воде 3 минуты. Слить, перемешать с приготовленным соусом, добавить мелко нарезанные моцареллу, пекорино и салями. Наполнить начинкой форму с баклажанами и запекать в духовке в течение 20 минут, затем вынуть и оставить на 10 минут.

Поверх формы положить большую тарелку и перевернуть купол на тарелку. Готовое блюдо посыпать пармезаном, поперчить и подать к столу.

Каннеллони с баклажанами

Ингредиенты

300 г баклажанов, 450 г каннеллони, 1–2 луковицы, 150 мл томатного соуса, 100 г пармезана, 30 мл растительного масла, 5–6 зубчиков чеснока, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и зелень вымыть, баклажаны, лук и чеснок очистить. Каннеллони сварить в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Баклажаны и лук мелко нарубить, добавить измельченный чеснок и тушить 15–20 минут. Наполнить каждую трубочку полученной массой и положить в смазанную маслом посуду для запекания. Полить томатным соусом, посыпать тертым сыром и на 10 минут поставить в духовку. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью.

Лазанья с баклажанами

Ингредиенты

12 листов лазаньи, 3–4 баклажана, 400 г мясного фарша, 300 г шампиньонов, 2–3 помидора, 2 луковицы, 1 морковка, 200 г тертого сыра, 200 г соуса бешамель, 60 мл растительного масла, 2–3 зубчика чеснока, 1 чайная ложка сухой смеси прованских трав, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Грибы промыть, нарезать и слегка обжарить в растительном масле. Баклажаны и морковь нарезать кубиками и обжарить в разогретом масле с мелко нарезанным луком и чесноком до золотистого цвета. Добавить мясной фарш, прованские травы, посолить, поперчить и тушить 10–15 минут. Затем добавить мелко нарезанные помидоры и тушить на слабом огне до выпаривания лишней жидкости.

На дно формы вылить половину соуса бешамель и выложить листы лазаньи. На них выложить часть приготовленной овощемясной смеси, далее — слой обжаренных грибов, оставшуюся смесь и слой натертого сыра. Все слои перекладывать листами лазаньи.

Сверху залить оставшимся соусом бешамель. Запекать в духовке в течение 30–40 минут. Готовую лазанью украсить веточками петрушки и подать к столу.

Баклажаны с гречневой кашей

Ингредиенты

400 г баклажанов, 200 г грибов, 1 стакан гречневой крупы, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, 50 мл растительного масла, зелень базилика и петрушки, кориандр, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны, грибы и зелень вымыть. Баклажаны, лук, чеснок и грибы очистить, нашинковать и обжарить в разогретом растительном масле, посолить, поперчить и добавить кориандр. Сварить рассыпчатую гречневую кашу.

Смешать обжаренные овощи и грибы с готовой кашей, посыпать нарезанной зеленью базилика, петрушки и подать к столу.

Княка

Ингредиенты

5 баклажанов, 400 г очищенной тыквы, 250 г чечевицы, 5 помидоров, 4–5 болгарских перцев, 3–4 луковицы, 100 мл растительного масла, 1 головка чеснока, зелень укропа и петрушки, специи (любые), перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Все овощи нарезать кубиками, обжарить в масле по отдельности, затем перемешать, добавить измельченный чеснок, мелко нарубленную зелень, соль, специи и тушить на слабом огне 5—10 минут. Чечевицу промыть и сварить до готовности.

Готовые овощи перемешать с чечевицей и добавить перец. Можно подавать как в холодном, так и в горячем виде, как гарнир и как самостоятельное блюдо.

Баклажанное борани

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 500 г тыквы, 500 г стручковой фасоли, 10 яиц, 50 г сливочного масла, 200 г пряной зелени (базилик, чабер, петрушка, кинза), перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Фасоль отварить до готовности. Баклажаны и тыкву очистить и нарезать кубиками. Все овощи посолить, поперчить и перемешать. Затем выложить ровным слоем в глубокий противень, смазанный маслом, залить взбитыми яйцами, посыпать зеленью и запекать в разогретой духовке в течение 40 минут при температуре 180 ˚С. Готовое блюдо можно подавать со сметаной.

Баклажаны с анчоусами

Ингредиенты

8 небольших баклажанов, 8 помидоров, 1 цукини, 2 стручка красного болгарского перца, 1 луковица, 4 филе анчоусов, 100 г белого риса, 100 г сыра пармезан, 100 мл томатного сока, 50 мл белого вина, 100 г мелкой пшеничной крупы, 100 г панировочных сухарей, 100 г зеленых оливок без косточек, 200 мл оливкового масла, 8 зубчиков чеснока, 1 столовая ложка укропа, 1 столовая ложка свежего орегано, 1 столовая ложка тмина, 1 столовая ложка мяты, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи, рис и зелень промыть. Баклажаны разрезать вдоль на половинки, вынуть мякоть, мелко ее нарубить. Болгарский перец, помидоры, лук, цукини и чеснок мелко нарубить. Филе анчоусов промыть, высушить полотенцем и мелко нарезать. Оливки измельчить.

Лук и чеснок обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Добавить мякоть баклажана, цукини, красный болгарский перец и тушить 15–20 минут. Затем положить рис, залить белым вином и готовить на слабом огне, пока вино не испарится. Добавить помидоры, томатный сок и кипятить на слабом огне 10 минут до загустения. Снять сковороду с огня, положить филе анчоусов, пшеничную крупу, оливки, измельченную зелень, тмин, соль, перец и все перемешать.

Половинки баклажанов наполнить приготовленной массой, поместить на слегка смазанный маслом противень, посыпать сухарями и сыром пармезан и запекать в духовке в течение 1 часа при температуре 180 °С. Готовое блюдо подавать теплым.

Баклажаны с печенью

Ингредиенты

600 г баклажанов, 400 г печени, 200 г шампиньонов, 1–2 луковицы, 150 мл бульона, ½ стакана растопленного сливочного масла, ½ стакана сметаны, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи, грибы и зелень вымыть. Печень промыть, очистить от пленок, нарезать небольшими кусочками и обжарить в кипящем масле без соли. Баклажаны нарезать кубиками, шампиньоны — соломкой, лук — кольцами и все слегка обжарить. Затем печень, баклажаны, грибы и лук переложить в горшочек, залить бульоном, посолить, поперчить, добавить сметану и тушить 30 минут. Перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью.

Баклажаны с говядиной

Ингредиенты

700 г баклажанов, 400 г говядины, 1 пучок петрушки, 1 чайная ложка столового уксуса, 1 лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и зелень вымыть. Мясо промыть и нарезать порционными кусками. Баклажаны очистить и разрезать на 4–6 частей, посолить, плотно уложить в кастрюлю, залить холодной водой, оставить на 2 часа. Затем слить воду, залить баклажаны чистой водой, через 2 часа снова поменять воду, после чего добавить мясо, перец, соль, лавровый лист и варить до готовности на среднем огне.

Готовое блюдо сбрызнуть уксусом и посыпать измельченной зеленью петрушки и подать к столу.

Говядина с баклажанами и помидорами

Ингредиенты

300 г баклажанов, 200 г говядины, 200 г грибов, 1 помидор, 1 стручок болгарского перца, 1 луковица, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, лавровый лист, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Мясо промыть, обжарить в масле до образования золотистой корочки, добавить томатную пасту, ½ стакана воды, лавровый лист и тушить под крышкой на слабом огне до готовности. Затем мясо вынуть, разрезать на три части, в той же посуде засыпать нашинкованным и обжаренным луком, грибами и болгарским перцем, посолить и поперчить. Тушить в течение 5–8 минут.

Готовое мясо выложить на блюдо, залить полученным при тушении соусом с грибами и посыпать рубленой зеленью. Баклажаны и помидоры нарезать кружочками, обжарить в разогретом масле, подать с мясом в качестве гарнира.

Мясо с баклажанами по-белградски

Ингредиенты

500 г баклажанов, 250 г говядины, 250 г свинины, 500 г помидоров, 2 луковицы, 1 стручок болгарского перца, 50 г риса, 60 мл растительного масла, зелень сельдерея, петрушки, укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, овощи и зелень вымыть. Баклажаны, перец, лук и зелень мелко нарезать, смешать. Все посолить, поперчить, полить маслом, дать постоять до появления сока. Помидоры нарезать ломтиками, разделить на две части. Половину помидоров переложить в сотейник, добавить остальные овощи, сверху положить нарезанное некрупными кусочками мясо, затем снова слой овощей и промытый рис. Покрыть оставшимися помидорами, залить 2 стаканами воды и остатками смеси растительного масла с овощным соком. Поставить в духовку и тушить до готовности на слабом огне. Готовое блюдо украсить веточками петрушки и подать к столу.

Баранина в горшочке с баклажанами

Ингредиенты

600 г баранины, 600 г баклажанов, 200 г стручковой фасоли, 3 луковицы, 2 помидора, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баранину промыть, нарезать порционными кусками, сложить в горшочек с кольцами лука, баклажанами, нарезанными дольками, стручковой фасолью (можно использовать и предварительно замоченную фасоль). Сверху положить коренья, связанные в пучок. Все посолить, поперчить, залить водой так, чтобы она покрывала все ингредиенты, поставить в духовку и готовить при слабом кипении в течение 1 часа, время от времени снимая пену. Перед окончанием готовки добавить дольки помидоров. Горшочек с готовой бараниной вынуть из духовки, удалить коренья, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Готовое блюдо подать к столу в горшочке.

Баранина с баклажанами и грибами

Ингредиенты

4 бараньих ребрышка, 500 г баклажанов, 500 г помидоров, 400 г грибов (лучше лисичек), 1–2 луковицы, 60 г оливок, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка белого вина, 100 мл растительного масла, зелень петрушки и эстрагона, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи, грибы и зелень вымыть. Баранину промыть, посолить, поперчить и тушить с помидорами, нарезанными дольками, в течение 1 часа в глубокой сковороде на слабом огне. Баклажаны разрезать пополам, полить растительным маслом и запекать в духовке в течение 15–20 минут. Мякоть запеченных баклажанов измельчить в миксере, оливки также измельчить, смешать с баклажанами и поставить в теплое место. Грибы некрупно нарезать, лук нарезать полукольцами и тушить в разогретом растительном масле в течение нескольких минут.

В белое вино добавить мелко нарезанный лук и эстрагон. Варить на слабом огне до получения однородной массы. Добавить сметану, посолить, поперчить, поставить в теплое место.

Готовую баранину полить приготовленным соусом, соединить с баклажанами и грибами, украсить зеленью и подать к столу.

Чанахи

Ингредиенты

600 г баранины, 4 небольших баклажана, 500 г картофеля, 4 помидора, 2–3 луковицы, 100 г курдючного сала, 2 стакана бульона, 3 столовые ложки томатной пасты, 3–4 зубчика чеснока, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, овощи и зелень вымыть. Баранину нарезать порционными кусками, картофель — кубиками, лук нашинковать. Баклажаны разрезать вдоль, залить на 3–4 минуты кипятком и поместить под гнет на 30 минут. Затем нафаршировать курдючным салом, смешанным с перцем, и мелко нарезанной зеленью, и сложить обе половинки баклажана вместе.

В порционные горшочки положить картофель и лук, мясо и один баклажан. Томатную пасту развести бульоном, добавить растертый с солью чеснок, лавровый лист, соль, перец и все перемешать. Приготовленной смесью залить содержимое горшочков и поставить их в разогретую духовку и тушить до готовности мяса при температуре 200 °С. За 15–20 минут до конца тушения добавить к мясу помидоры, нарезанные дольками. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью и подать к столу в порционных горшочках.

Мусака с грецкими орехами

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 1 кг телятины, 2–3 луковицы, 200 мл молока, 100 г творога, 2 яйца, 100 г тертого сыра, 100 мл растительного масла, 40 г сливочного масла, 100 г грецких орехов, 3 столовые ложки муки, 2–3 зубчика чеснока, зелень петрушки и мяты, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, овощи и зелень вымыть. Баклажаны нарезать пластинами толщиной 1 см и обжарить в разогретом масле до золотистой корочки. Лук очистить, нарезать полукольцами, зелень и чеснок измельчить, орехи растолочь. Муку обжарить до золотистого цвета и залить молоком. Поставить на слабый огонь и все время помешивать.

Влить в смесь яйца и добавить творог. Помешивать и держать на огне до загустения (по консистенции должен быть как густая сметана).

Сделать фарш из телятины, посолить, поперчить и тушить в смеси растительного и сливочного масла с луком, чесноком, нарезанной зеленью петрушки и мяты, измельченными орехами. На противень выложить баклажаны, затем фарш, посыпать тертым сыром и залить приготовленным кремом.

Поставить блюдо в разогретую духовку и запекать в течение 15–20 минут при температуре 200 °С. Готовую мусаку разрезать как торт. Можно подавать и в горячем, и в холодном виде.

Телятина с баклажанами

Ингредиенты

2 кг телятины, 500 г баклажанов, 400 г картофеля, 3 луковицы, 3 стручка болгарского перца, 3 морковки, 2 помидора, 3–4 капустных листа, зелень петрушки, специи (семена кинзы, тмин, куркума, молотый красный болгарский перец, черный перец), соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. В чугунный казан уложить слоями нарезанное кубиками мясо, посыпать специями и посолить. На мясо положить слой нарезанного кольцами лука, посолить и поперчить, далее — слой нарезанной кружочками моркови, посыпать куркумой, следующий слой — баклажаны, нарезанные кружочками, посолить, затем слой болгарского перца, слой помидоров, слой картофеля, нарезанного нетолстыми кружочками, каждый слой посыпать солью и специями. Сверху положить капустные листья, накрыть крышкой и поставить на слабый огонь на 3 часа, крышку не открывать. При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Плов с баклажанами

Ингредиенты

4 баклажана, 500 г риса, 1–2 луковицы, 2 стручка болгарского перца, 250 г шампиньонов, 2–3 помидора, 150 г сливочного масла, 1 чайная ложка куркумы, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи, грибы и зелень вымыть, овощи очистить. Нарезанный дольками репчатый лук пассеровать на сковороде в разогретом сливочном масле. Затем добавить крупно нарезанные стручки болгарского перца, очищенные от плодоножек и семян, нарезанные небольшими кусочками грибы, баклажаны, нарезанные кубиками, нарезанные дольками помидоры без семян, немного рубленой зелени петрушки. Все перемешать, посолить, поперчить, накрыть сковороду крышкой и, периодически помешивая, тушить овощи до полной готовности.

Рис промыть, засыпать в кипящую подсоленную воду, добавить 1 столовую ложку сливочного масла и куркуму, варить при слабом кипении, изредка помешивая. Когда рис хорошо набухнет, посуду закрыть и доваривать рис на умеренном огне еще 30 минут, не перемешивая.

При подаче к столу положить в тарелку готовый рис, в центре сделать углубление, заполнить его тушеными овощами и посыпать рубленым укропом.

Сенегальское маффе с говядиной

Ингредиенты

1 кг говядины, 3 баклажана, 2 кабачка, 2 клубня картофеля, 1 небольшой вилок капусты, 2–4 помидора, 1–2 морковки, 1–2 луковицы, 1 стручок перца чили, 60 г жира, 200 г несладкой арахисовой пасты, 400 мл бульона, 2 столовые ложки томатной пасты, специи (любые), перец, соль.

Способ приготовления

Овощи вымыть, мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Разогреть жир в большой кастрюле и слегка подрумянить кусочки мяса и мелко нарезанный лук. Затем все тушить на слабом огне в течение 5–7 минут. Все овощи крупно нарезать, добавить к мясу и тушить до размягчения. Добавить арахисовую пасту и хорошо перемешать. Добавить бульон, томатную пасту и специи для получения подливки, посолить, поперчить и перемешать. Готовое блюдо можно подавать с гарниром из риса.

Азу по-летнему

Ингредиенты

500 г азу, 500 г баклажанов, 400 г картофеля, 400 г помидоров, 3 стручка болгарского перца, 2 луковицы, 100 мл растительного масла, 3–4 зубчика чеснока, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. В разогретую кастрюлю налить растительное масло, положить промытое и нарезанное мясо, посолить, поперчить и обжарить, периодически помешивая. Баклажаны, помидоры, картофель нарезать кружочками, лук и болгарский перец — кольцами. Мясо тушить еще 10–15 минут, после чего слой за слоем выложить в кастрюлю овощи: картофель, баклажаны, затем помидоры, репчатый лук, болгарский перец, каждый слой посолить и поперчить.

Накрыть крышкой и тушить на слабом огне в течение 35–40 минут, не перемешивая. Чтобы блюдо не подгорело, при тушении можно добавлять по 1 столовой ложке воды при необходимости. Затем добавить очищенный и мелко нарезанный чеснок, зелень и тушить еще 5–7 минут. Готовое блюдо подать к столу не перемешивая.

Куриное филе с баклажанами

Ингредиенты

500 г куриного филе, 500 г баклажанов, 2 столовые ложки сметаны, 60 мл растительного масла, зелень укропа, специи (любые), перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и зелень вымыть, куриное филе промыть. Филе нарезать кубиками, посолить, поперчить и приправить специями, слегка обжарить в разогретом растительном масле. Затем добавить нарезанные кубиками баклажаны и жарить все вместе, периодически перемешивая, до появления румяной корочки на баклажанах. Сметану развести в 1 стакане воды и влить в сковороду. Продолжать тушить, пока не выкипит почти вся вода.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанным укропом. В качестве гарнира можно подать отварной рис.

Цыпленок с баклажанами

Ингредиенты

1 цыпленок (700–800 г), 3–4 баклажана, 3–4 луковицы, 1 помидор, 100 г сливочного масла, 40 мл растительного масла, 3 столовые ложки муки, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Тушку цыпленка промыть, отварить, отделить мясо от костей, посыпать солью, перцем, обвалять в муке и обжарить в сливочном масле. Баклажаны и лук очистить, нарезать кольцами, посолить и обжарить в растительном масле. Мясо цыпленка выложить на блюдо, сверху положить баклажаны с луком. Перед подачей к столу блюдо украсить нарезанной зеленью и дольками помидора. Можно подавать с зеленым горошком.

Августинская курица

Ингредиенты

Тушка курицы, 700 г баклажанов, 2 стручка болгарского перца, 200 мл томатного соуса, 100 мл оливкового масла, зелень сельдерея и петрушки, перец, соль.

Для маринада

3 луковицы, сок и цедра 2 лимонов, 3–4 зубчика чеснока, 4 столовые ложки винного уксуса, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Тушку курицы промыть, разделать и разрезать на порционные куски, на кожице сделать надрезы. К лимонному соку добавить цедру, нашинкованный лук, растертый с солью чеснок, винный уксус и все перемешать. Приготовленной смесью залить курицу и оставить на ночь в холодном месте. Баклажаны и перец очистить, крупно нарезать и обжарить в разогретом масле. Готовые овощи выложить на блюдо, залить томатным соусом. Кусочки курицы посолить, поперчить, обжарить на гриле с каждой стороны по 5–7 минут.

Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью и подать к столу горячим.

Утка с баклажанами

Ингредиенты

1 кг мяса утки, 5–6 баклажанов, 2–3 помидора, 1 луковица, 2 столовые ложки муки, 100 мл растительного масла, зелень петрушки, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны очистить от кожицы, разрезать вдоль на 4 части, затем каждую часть разрезать на 2–3 кусочка и положить на 10–15 минут в холодную подсоленную воду. Подготовленные куски утки обжарить в разогретом масле до образования румяной корочки. На оставшемся масле спассеровать мелко нарезанный лук, добавить муку и слегка ее подрумянить. Затем приправить солью и красным перцем, добавить нарезанные ломтиками помидоры, очищенные от кожицы, и залить получившимся соусом куски утки. Влить кипяток, чтобы мясо было полностью покрыто, и варить на слабом огне. К сваренному почти до готовности мясу добавить баклажаны и томить в течение 15–20 минут. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью и подать к столу.

Слоеные баклажаны с рыбой

Ингредиенты

1 кг филе рыбы (рыба-меч, кефаль или сазан), 3–4 баклажана, 300 г помидоров черри, 250 г маленьких шампиньонов, 1 пучок укропа, 1 пучок кервеля или петрушки, 5 лимонов, 60 мл оливкового масла, белый перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, нарезать вдоль тонкими ломтиками. Выжать лимонный сок, смешать его с оливковым маслом, солью и перцем. Затем окунуть в смесь ломтики баклажанов. Баклажаны запекать на гриле по 3–5 минут с каждой стороны. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, грибы промыть, половину зелени измельчить. Добавить овощи в смесь лимонного сока и оливкового масла.

Рыбное филе промыть, нарезать порционными кусочками. Баклажаны и рыбу выложить слоями в форму, смазанную маслом, посолить, поперчить, положить по веточке зелени и полить лимонным соком.

Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 15–20 минут. Готовое блюдо полить приготовленным соусом, украсить овощами и подать к столу.

Рыбная смесь по-итальянски

Ингредиенты

500 г баклажанов, 400 г филе белой рыбы, 200 г кальмаров, 150 г бекона, 1 помидор, 2 стручка болгарского перца, 2 луковицы, 100 мл красного вина, 2 столовые ложки оливкового масла, 2–3 зубчика чеснока, 1 чайная ложка тимьяна, лавровый лист, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи, рыбное филе и зелень вымыть. Бекон нарезать кубиками, лук и чеснок измельчить, добавить масло и тушить в сотейнике на слабом огне 5–7 минут. Затем добавить тонко нарезанный перец и тушить еще 5 минут. Баклажаны нарезать кубиками, помидор мелко нарезать, положить в сотейник с тимьяном, лавровым листом, солью, перцем и влить вино. Довести до кипения и тушить 10–15 минут. Затем положить рыбу и кальмары, держать на огне в течение 15–20 минут до готовности рыбы. Перед подачей к столу украсить зеленью петрушки.

Жареная скумбрия с баклажанами

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 800 г рыбы, 100 г молотых сухарей, 40 мл растительного масла, 2 столовые ложки муки, зелень петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками, положить в кастрюлю, посыпать солью и дать постоять 30 минут до образования сока. Затем кружки баклажанов обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Рыбу почистить, выпотрошить, промыть и нарезать порционными кусками, посыпать солью, поперчить. Обвалять в муке и молотых сухарях, обжарить в разогретом масле до образования румяной корочки.

Кружки баклажанов выложить на блюдо, сверху положить жареную рыбу, полить соком баклажанов, посыпать зеленью. На гарнир можно подать жареный картофель.

Налим с баклажанами

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 1 кг рыбы (любой), 100 мл растительного масла, 100 г томатной пасты, 3 столовые ложки муки, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Очищенные и вымытые баклажаны нарезать кружочками, посолить и выдержать 20 минут. Сок с баклажанов слить, запанировать их в муке и обжарить с двух сторон в растительном масле. Подготовленную рыбу промыть, нарезать порционными кусками, поперчить, посолить и обвалять в муке. Немного обжарить в растительном масле, добавить томатную пасту и еще прожарить.

Кастрюлю смазать маслом и выложить обжаренную рыбу, полить томатной пастой. Баклажаны выложить поверх рыбы и влить несколько ложек растительного масла и горячей воды. Запекать в разогретой духовке при температуре 180 ˚С в течение 15–20 минут. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки и укропа и подать к столу.

Минтай с баклажанами

Ингредиенты

600 г баклажанов, 700 г филе минтая, 1 помидор, 1 огурец, 3 столовые ложки муки, 2 столовые ложки томатной пасты, 60 мл растительного масла, 3 зубчика чеснока, зелень кинзы, укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Рыбное филе промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. В конце жаренья добавить томатную пасту. Баклажаны нарезать кружочками, натереть измельченным чесноком, обвалять в муке и обжарить с двух сторон. Обжаренную рыбу и баклажаны выложить на блюдо, посыпать измельченной зеленью, украсить кружочками огурца и помидора и подать к столу.

Тушеный окунь с баклажанами

Ингредиенты

800 г филе окуня, 500 г баклажанов, 2 болгарских перца, 2 помидора, 1 луковица, 100 мл растительного масла, 3–4 зубчика чеснока, гвоздика, зелень кинзы, укропа, петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Баклажаны и помидоры нарезать кубиками. Лук и перец очистить, нарезать кольцами, чеснок растереть с солью. Рыбное филе промыть, нарезать небольшими кусками и обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Затем добавить приготовленные овощи, гвоздику, посолить, поперчить и тушить в течение 1520 минут. Готовое блюдо посыпать нарубленной зеленью и подать к столу.

Вторые блюда из кабачков

Овощное рагу

Ингредиенты

400 г кабачков, 200 г моркови, 200 г картофеля, 150 г консервированного горошка, 1 луковица, сельдерей, 1 стакан томатной пасты, 50 г растительного масла, лавровый лист, гвоздика, корица, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи вымыть и очистить. Кабачки, морковь и сельдерей нарезать кубиками, картофель — дольками, лук — соломкой. Все овощи отдельно обжарить в разогретом растительном масле, затем сложить в кастрюлю, добавить консервированный горошек, лавровый лист, гвоздику, корицу, соль и перец.

Все залить томатной пастой и тушить на слабом огне 15–20 минут. При подаче к столу посыпать нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Ризотто с кабачками

Ингредиенты

400 г кабачков, 300 г риса, 1 луковица, 250 г шампиньонов, 100 г тертого сыра, 1 л горячего овощного бульона, 60 г сливочного масла, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть и очистить, рис промыть.

В большой сковороде на слабом огне нагреть 40 г сливочного масла, добавить нарезанные кубиками кабачки и тушить 5–7 минут. Затем добавить нашинкованный лук, а через несколько минут — рис. Все хорошо перемешать, положить измельченные грибы, лавровый лист и влить 400 мл бульона. Готовить ризотто, пока не выпарится жидкость.

Продолжать добавлять понемногу бульон, постоянно помешивая. Когда весь бульон выпарится, добавить оставшееся сливочное масло, тертый сыр, соль и перец. Рис должен получиться мягким и кремообразным. Готовое блюдо подать к столу горячим.

Пюре из кабачков

Ингредиенты

1 кг кабачков, 60 мл растительного масла, 1 стакан белого соуса, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, мелко нарезать и тушить в растительном масле. Затем добавить белый соус и тушить еще 10–15 минут. Полученную пюреобразную массу посолить, поперчить, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Оладьи из кабачков

Ингредиенты

300 г кабачков, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, 3–4 столовые ложки муки, 1 столовая ложка сахара, ½ чайной ложки соды, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки и зелень вымыть. Кабачки очистить, натереть на крупной терке, добавить взбитое яйцо, муку, сахар, гашеную соду, соль и перец. Полученную смесь тщательно размешать, ложкой выложить на сковороду немного смеси и выпекать оладьи в разогретом масле, обжаривая с двух сторон до золотистого цвета.

Готовые оладьи выложить на блюдо, посыпать измельченной зеленью и подать к столу.

Оладьи из кабачков с грибным соусом

Ингредиенты

1 кг кабачков, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 яйца, 2 стакана муки, сахар, сода, специи (любые), перец, соль.

Для грибного соуса

300 г шампиньонов, 200 г сметаны, 250–300 г сливок, 2–3 столовые ложки муки, 1–2 столовые ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать, тушить до размягчения в разогретом масле и протереть горячими, добавить 1 столовую ложку сливочного масла, размешать и охладить.

В охлажденное кабачковое пюре добавить яйца, сахар, посолить, поперчить и все перемешать. Затем в массу высыпать муку и соду и размешать до появления пузырьков. Для приготовления соуса на сковороде разогреть 1–2 столовые ложки сливочного масла, высыпать в него муку и обжаривать, постоянно помешивая, до золотистого цвета. Затем все переложить в посуду, разбавить сливками, довести до кипения, постоянно помешивая, и снять с огня. Шампиньоны мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета. Полученный соус протереть через сито, добавить сметану, специи, соединить с грибами и все перемешать. Готовое тесто выложить ложкой на сильно разогретую сковороду, смазанную маслом, и обжарить оладьи до появления румяной корочки. Готовые оладьи полить приготовленным грибным соусом и подать к столу.

Блины из кабачков

Ингредиенты

1 крупный кабачок, 2 яйца, 2–3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки сливочного масла, сахар, соль.

Способ приготовления

Кабачок вымыть, очистить от кожицы и семян и натереть на мелкой терке. Добавить муку (можно блинную) и довести смесь до консистенции густой сметаны. Добавить яйца, соль и сахар по вкусу. Все перемешать. Выпекать блины на разогретой сковороде. Готовые блины смазать растопленным сливочным маслом и подать к столу.

Суфле из кабачков

Ингредиенты

600 г кабачков, 1 стакан сахара, 2 яйца, 100 г сметаны, 2 чайные ложки манной крупы, 2 столовые ложки молока, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить от кожицы, нарезать кусочками. Добавить соль, сахар, манную крупу, молоко и варить на слабом огне 10–15 минут. Добавить яичные желтки и вымешать. Взбитые яичные белки влить в полученную кабачковую массу и вымешать. Выложить в форму, смазанную сливочным маслом или маргарином. Варить на пару 10 минут. Готовое суфле полить сметаной и подать к столу.

Пудинг из кабачков

Ингредиенты

1 ½ кг кабачков, 200 г тертого сыра, 6 яиц, 3 стакана молока, 1 столовая ложка муки, 100 г сливочного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки и зелень вымыть. Кабачки натереть на крупной терке, положить в кастрюлю и залить подсоленной водой. Тушить до размягчения, процедить и выложить в смазанную сливочным маслом форму. Яичные желтки растереть, смешать с молоком и приготовленной смесью залить кабачки. Затем добавить мелко нарезанную зелень, 100 г тертого сыра и белки, взбитые в густую пену вместе с мукой. Сверху посыпать оставшимся сыром, посолить, поперчить, полить растопленным сливочным маслом и запекать в духовке 30 минут до образования румяной корочки. Пудинг подавать в горячем виде.

Цукини с необычной начинкой

Ингредиенты

4 цукини, 1 луковица, 150 г бекона, 1 лимон, 1–2 зубчика чеснока, 100 г панировочных сухарей, 4 столовые ложки оливкового масла, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка листьев тимьяна, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Цукини вымыть, разрезать пополам и очистить от семян. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Соединить 2 столовые ложки оливкового масла, 1 столовую ложку лимонного сока, растертый с солью чеснок и перец. Кабачки залить приготовленным маринадом и оставить на 15–20 минут.

Разогреть оставшееся масло, обжарить лук в течение 5 минут. Добавить мелко нарезанный бекон и жарить еще 5 минут. Затем добавить сливочное масло, панировочные сухари, лимонную цедру и тимьян, посолить, поперчить и тушить в течение 5–7 минут.

Кабачки вынуть из маринада, положить срезанной стороной под гриль и жарить 2–3 минуты до золотистой корочки. Кабачки фаршировать приготовленной смесью, положить на гриль на 2–3 минуты. Готовое блюдо украсить веточками петрушки и подать к столу горячим.

Фаршированные цукини

Ингредиенты

4 цукини, 150 г картофеля, 2 помидора, 1 стручок болгарского перца, 1 луковица, 100 г консервированной кукурузы, 100 г тертого сыра, 500 мл овощного бульона, 50 мл растительного масла, 2 столовые ложки оливкового масла, 1–2 зубчика чеснока, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Цукини разрезать вдоль пополам и вынуть часть мякоти. Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать кубиками. Перец и помидоры нарезать кубиками. Лук и чеснок мелко нарезать и обжарить в разогретом масле. Добавить перец и тушить в течение 5–7 минут. Затем добавить кукурузу, картофель, помидоры, посолить и поперчить.

Цукини выложить в форму для запекания, смазанную растительным маслом, начинить приготовленной массой, сбрызнуть оливковым маслом и посыпать сверху тертым сыром. Все залить бульоном и запекать 20–30 минут при температуре 180 ˚С. Готовые цукини

Цукини с картофелем со сметаной

Ингредиенты

400 г цукини, 400 г мелкого молодого картофеля, 300 г сметаны, 3–5 столовых ложек сливочного масла, 2 пучка зеленого лука, 1 пучок укропа, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Картофель очистить, нарезать кубиками, положить в кастрюлю с водой и посолить. Довести до кипения и варить в течение 10 минут. Добавить цукини, нарезанные кубиками, и продолжать готовить до мягкости.

Растопить сливочное масло в большой сковороде, обжарить нашинкованный зеленый лук, затем добавить мелко нарезанный укроп и овощи. Все тушить 10–15 минут, добавить сметану, сахар, посолить, поперчить и перемешать. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью и подать к столу.

Запеканка из кабачков

Ингредиенты

1 кг кабачков, 100 г сметаны (кислого молока), 3–4 зубчика чеснока, 60 мл растительного масла, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть и очистить, затем нашпиговать мелко нарезанным чесноком и натереть солью и перцем. Подготовленные кабачки выложить на противень, залить растительным маслом и запекать в разогретой духовке в течение 30 минут. Готовые кабачки посыпать нарезанной зеленью и подать к столу холодными со сметаной или кислым молоком.

Запеканка из тертых кабачков

Ингредиенты

1 кг кабачков, 200 г шпика, 1 яйцо, 1 стакан простокваши, 150 г сметаны, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки и зелень вымыть. Кабачки натереть на крупной терке, посолить, поперчить, перемешать с простоквашей и взбитым яйцом. В форму положить тонко нарезанный шпик, приготовленную кабачковую массу выложить на шпик, сверху снова положить слой шпика. Запекать в духовке в течение 40 минут. Готовую запеканку посыпать мелко нарезанной зеленью и подать к столу со сметаной.

Запеканка из кабачков с миндалем

Ингредиенты

1 кг кабачков, 250 г брынзы, 250 г жирного творога, 4 яйца, 50 г мягкого сливочного масла, 100 г мелкомолотого миндаля, белый перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть и мелко натереть, затем тщательно отжать кабачки. Брынзу измельчить и добавить к кабачкам вместе с жирным творогом, потом все тщательно перемешать. К полученной массе добавить взбитые яйца, масло и миндаль, заправить солью, перцем и перемешать до образования однородной массы. Противень смазать, выложить на него полученную смесь и запекать в духовке в течение 40–50 минут при температуре 180 °С. Перед подачей к столу охладить.

Запеканка из кабачков под сырным соусом

Ингредиенты

400 г кабачков, 200 г плавленого сыра, 200 г ветчины, 2 помидора, 6 яиц, 1 стакан сметаны, 4 столовые ложки жирных сливок, 50 мл растительного масла, сельдерей, зеленый лук, зелень кинзы и петрушки, тимьян, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки нарезать дольками и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Помидоры бланшировать, мелко нарезанный зеленый лук добавить в кабачки вместе с мелко нарубленным тимьяном, сельдереем, ветчиной, нарезанной узкими полосками, посолить и поперчить. Отдельно взбить яйца со сливками, солью, перцем, вылить смесь в овощи, накрыть крышкой и поставить в духовку на 10 минут. Приготовить соус: взбить сыр со сметаной, добавить мелко нарезанную зелень. Подавать запеканку к столу горячей с соусом.

Запеканка из кабачков, яиц и сыра

Ингредиенты

500 г кабачков, 3 яйца, 100 г сыра, 1 столовая ложка растительного масла, 20 г сливочного масла, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Кружочки кабачков обжарить с обеих сторон в разогретом растительном масле. Затем выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, посолить, поперчить, залить яйцами, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 5–7 минут.

Запеканку выложить на блюдо, разрезать на порционные куски, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Запеканка из кабачков и курицы

Ингредиенты

300 г кабачков, 300 г отварного куриного мяса, 200 г тертого сыра, 1 стакан вареной фасоли, 2 яичных белка, 40 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Глубокую форму смазать маслом, выложить натертые кабачки, затем — слой нарезанного куриного мяса и фасоли. Смазать взбитыми белками, посыпать тертым сыром, посолить, поперчить и поставить в разогретую духовку. Запекать до образования румяной корочки, затем в горячем виде подать к столу.

Котлеты из кабачков и картофеля

Ингредиенты

500 г кабачков, 300 г картофеля, 3 яйца, 400 мл растительного масла, 4 столовые ложки муки, 200 г сметаны, листья зеленого салата, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить, натереть на крупной терке. Картофель отварить, пропустить через мясорубку или истолочь, как для пюре. Смешать кабачки с картофельным пюре, в полученную массу добавить 2 яйца, мелко нарезанную зелень петрушки, часть муки (1 столовую ложку), посолить, поперчить.

Полученную массу выложить на обсыпанный мукой стол, сформовать из нее котлеты. Яйцо хорошо растереть, обвалять в нем котлету и панировать в муке. Затем обжарить в сильно разогретом растительном масле до появления румяной корочки.

Готовые котлеты разложить по тарелкам, украсить салатом, отдельно подать сметану.

Кабачки с котлетным фаршем

Ингредиенты

3 кабачка, 600 г готового котлетного фарша, 150 г сливочного масла, 200 г сметаны, 2–3 столовые ложки муки, 2 столовые ложки панировочных сухарей, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Кабачки и зелень вымыть. Кабачки очистить, разрезать поперек на две части, мякоть вынуть ложкой, слегка обвалять в муке и обжарить на сковороде. Фарш посолить и начинить им кабачки. Затем кастрюлю смазать изнутри маслом и посыпать сухарями, плотно установить цилиндрики кабачков и залить растопленным маслом и сметаной. Тушить до готовности. Готовые кабачки посыпать измельченной зеленью и подать к столу.

Кабачки с творожным фаршем

Ингредиенты

3—4 кабачка, 300 г творога, 100 г тертого сыра пармезан, 3 столовые ложки сметаны, 3 яйца, 100 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, разрезать вдоль пополам и удалить сердцевину. Выложить подготовленные для фарширования половинки кабачка на смазанный маслом противень.

Творог растереть, добавить сметану и сырые яйца, посолить, поперчить по вкусу и хорошо перемешать.

Наполнить творожным фаршем половинки кабачков, посыпать тертым сыром, полить растительным маслом и запечь в горячей духовке до готовности. Кабачки подать к столу теплыми с некислой сметаной.

Макароны по-милански

Ингредиенты

300 г макарон, 3–4 цукини, 100 г тертого сыра, 100 мл оливкового масла, 100 мл сухого белого вина, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Цукини и зелень вымыть. Цукини нарезать ломтиками, обжарить в оливковом масле, добавить растертый с солью чеснок и измельченную зелень петрушки, влить белое вино, посолить, поперчить. Затем накрыть крышкой и тушить 10–15 минут.

Макароны сварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Макароны смешать с тушеными цукини и подать к столу вместе с тертым сыром.

Кабачки, фаршированные каштанами

Ингредиенты

4 средних кабачка, 300 г очищенных каштанов, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 2 столовые ложки оливкового масла, 100 г сливочного масла, 2–3 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 1 чайная ложка сухой смеси прованских трав, паприка, мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Каштаны отваривать на пару 10–12 минут, дать остыть, мелко нарубить. Кабачки разрезать вдоль, вынуть мякоть и мелко ее нарубить. Лук, грибы, чеснок и зелень измельчить. Лук и чеснок припустить в оливковом масле, добавить прованские травы и мякоть кабачка, слегка обжарить и приправить специями.

Добавить шампиньоны, каштаны и петрушку, посолить и томить под крышкой 5–7 минут. Половинки кабачков наполнить смесью, выложить в смазанную сливочным маслом форму и запекать в духовке в течение 10–15 минут при температуре 200 °С. Готовое блюдо украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Кабачки, фаршированные рисом и мясом

Ингредиенты

1 кг кабачков, 100 г риса, 100 г куриного фарша, 500 г помидоров, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 лавровых листа, 1 пучок сельдерея, 2 луковицы, 2 столовые ложки столового уксуса, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, удалить плодоножки, очистить, удалить семена и посыпать солью. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и жарить в 1–2 столовых ложках растительного масла до золотистого цвета.

Зелень сельдерея промыть и нарезать небольшими кусочками. Помидоры вымыть и мелко нарезать.

Рис промыть, положить в сковороду с жареным луком, добавить мясной фарш, 1 столовую ложку растительного масла, жарить в течение 3–5 минут, затем положить 100 г помидоров, влить немного воды и тушить 5–7 минут. Добавить зелень сельдерея, лавровый лист, соль, перец и нагревать смесь на слабом огне до готовности риса. Готовой смесью нафаршировать кабачки и выложить их в кастрюлю.

Для приготовления соуса оставшиеся помидоры протереть через сито, положить в эмалированную посуду, кипятить на слабом огне до исчезновения пены, затем добавить уксус, сахар, соль, оставшееся растительное масло и варить в течение 10 минут.

Залить кабачки соусом и тушить на слабом огне до готовности. Готовые кабачки выложить на блюдо и посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

Кабачки фаршированные

Ингредиенты

400 г кабачков, 100 г сала, 100 г ветчины, 1 луковица, 2 яйца, 1 соленый огурец, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка столовой горчицы, зелень укропа и петрушки, специи (любые), перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, срезать плодоножки, удалить сердцевину ложкой, оставляя стенку около 1 см. Яйца сварить вкрутую, нарезать кубиками, измельченный лук и сердцевину кабачков обжарить в растительном масле. Соленый огурец мелко нарезать, пропустить через мясорубку ветчину. Сало нарезать кубиками, добавить огурец, ветчину, яйца, сердцевину кабачка с луком, горчицу, специи, соль, перец и все тщательно перемешать. Начинить приготовленной массой кабачки, закрыть срезанным от плодоножки кружком кожуры и оставить на несколько часов в холодильнике. Затем запекать в духовке в течение 30–35 минут. Готовые кабачки украсить зеленью и подать к столу.

Кабачки с треской

Ингредиенты

500 г кабачков, 100 г консервированной трески, 2–3 помидора, 3 стручка болгарского перца, 2 яйца, 100 г майонеза, 1 столовая ложка томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зеленого салата, 1 лимон, 1 пучок петрушки, перец, соль

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, разрезать пополам, вынуть семена и часть мякоти. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Болгарские перцы вымыть, удалить семенные коробочки и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой. Листья салата вымыть. Лимон очистить от кожуры и нарезать тонкими кружочками. Помидоры вымыть и протереть через сито.

Мякоть кабачков пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, смешать с яйцами, рыбой, болгарским перцем и томатной пастой. Наполнить приготовленным фаршем половинки кабачков, выложить в глубокую сковороду или кастрюлю, влить немного воды, добавить растительное масло, помидоры и тушить до готовности.

Фаршированные кабачки выложить на блюдо, покрытое листьями салата, полить майонезом, посыпать зеленью петрушки и украсить кружками лимона.

Кабачки, тушенные с морковью и луком

Ингредиенты

500 г кабачков, 3 морковки, 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить и нарезать соломкой. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить и нарубить. Кабачки смешать с морковью и луком, выложить на сковороду, посолить, поперчить, добавить растительное масло, влить немного воды, тушить до готовности на слабом огне, затем заправить майонезом, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Кабачки, тушенные с картофелем и мясом

Ингредиенты

500 г кабачков, 200 г картофеля, 200 г свинины, 2 луковицы, 1 пучок укропа, 2 столовые ложки топленого сала, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки и картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Мясо промыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа промыть и мелко нарезать.

Кабачки соединить с картофелем, мясом и луком, выложить на сковороду, посолить, поперчить, добавить топленое сало, влить немного воды, тушить на слабом огне до готовности. Затем выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Кабачки, тушенные с мясом и грибами

Ингредиенты

500 г кабачков, 200 г говядины, 200 г маринованных грибов, 1 луковица, 5 столовых ложек растительного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить и нарезать кубиками. Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Грибы мелко нарубить.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Кабачки, мясо, грибы и лук выложить на сковороду, добавить растительное масло, соль, перец, влить немного воды и тушить на слабом огне до готовности. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью петрушки.

Кабачки, жаренные с мясом

Ингредиенты

500 г кабачков, 300 г говядины, 1–2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить и нарезать кубиками. Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки и укропа промыть и нарубить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Кабачки, мясо и лук выложить на сковороду, добавить растительное масло, соль, перец, жарить на среднем огне до готовности, затем посыпать зеленью и подать к столу.

Макароны с цукини

Ингредиенты

300 г макарон, 300 г цукини, 200 г плавленого сыра, 1 морковка, 1 апельсин, 50 мл овощного бульона, 40 г сливочного масла, 30 г измельченных лесных орехов, зеленый лук, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи вымыть, очистить, нарезать соломкой. Макароны отварить, за 3 минуты до окончания варки добавить к ним овощи. Затем выложить макароны и овощи в дуршлаг, дать воде стечь. Растопить на сковороде сливочное масло, добавить орехи, развести овощным бульоном. Затем добавить сыр, выжать сок апельсина, влить его в соус, перемешать, приправить солью и перцем. Макароны разложить по тарелкам, залить соусом, посыпать нарезанным зеленым луком и подать к столу.

Флан из цукини

Ингредиенты

800 г цукини, 150 г оливок, фаршированных каперсами, 300 мл жирных сливок, 4 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 пучок свежего шпината, 1 чайная ложка мускатного ореха, перец, соль.

Способ приготовления

Цукини и зелень вымыть. Цукини нарезать тонкими полосками, варить 1 минуту в соленой воде. Затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Оливки нарезать тонкими колечками. Отделить белки от желтков, смешать сливки, желтки и мускатный орех, поперчить. Добавить цукини, оливки и белки, взбитые с солью в густую пену. Промыть шпинат, удалить стебли, обдать листья кипятком, затем холодной водой. Откинуть на дуршлаг и обсушить. Смазать форму сливочным маслом и выложить листьями шпината. Влить смесь с цукини, накрыть сверху оставшимися листьями шпината. Выпекать в духовке в течение 40 минут при температуре 220 °С. Готовое блюдо подать к столу горячим.

Кабачки с рисом

Ингредиенты

500 г кабачков, 200 г риса, 3 помидора, 1–2 луковицы, 50 мл растительного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить и нарезать толстыми кружочками, сердцевину вырезать ножом, оставив донышко. Мелко нарезанный лук потушить в масле, добавить рис, измельченную сердцевину кабачков, соль и перец. Налить немного воды и довести рис до полуготовности, затем добавить в массу нарезанные помидоры и мелко рубленую зелень. Кабачки нафаршировать начинкой, выложить в кастрюлю, залить ее до половины водой и тушить в разогретой духовке в течение 20 минут.

Готовые кабачки перед подачей к столу можно залить сметаной или майонезом, посыпать тертым сыром.

Кабачки с белой фасолью и помидорами

Ингредиенты

4 крупных кабачка, 200 г консервированной белой фасоли, 2 помидора, 2 луковицы, 1 стручок острого перца, 3 столовые ложки сметаны, 2–3 зубчика чеснока, зелень базилика, укропа, петрушки, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить, разрезать пополам, ложкой вынуть семена. Перец, лук и чеснок очистить и мелко нарубить с зеленью, помидоры нарезать кубиками. Затем перемешать овощи с консервированной фасолью, сметаной и посолить. Наполнить приготовленной начинкой половинки кабачков и запекать в духовке в течение 20 минут. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью и подать к столу.

Кабачки с маринованными грибами

Ингредиенты

500 г кабачков, 200 г маринованных грибов, 150 г тертого сыра, 1 луковица, 100 г томатной пасты, 40 мл растительного масла, 2–3 зубчика чеснока, зелень базилика и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить, разрезать на половинки и удалить семена. Подготовленные половинки заполнить смесью мелко нарезанных маринованных грибов, зелени петрушки, посыпать сыром и запекать в духовке в течение 20 минут. Лук и чеснок очистить, мелко нарубить, обжарить в растительном масле, добавить томатную пасту, посолить, поперчить и тушить 10 минут, добавить измельченную зелень базилика и петрушки. Готовые кабачки полить приготовленным соусом и подать к столу.

Кабачки с грудинкой

Ингредиенты

500 г кабачков, 300 г свиной грудинки, 200 г консервированной фасоли, 1 луковица, 150 мл мясного бульона, 50 мл растительного масла, 1 столовая ложка столовой горчицы, 2 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки и зелень вымыть. Кабачки и лук очистить, нашинковать, посолить и обжарить до золотистого цвета. Грудинку нарезать мелкими кусочками и обжарить в разогретом растительном масле.

Затем добавить кабачки с луком, консервированную фасоль, толченый чеснок, перец и горчицу, влить немного бульона и перемешать. Готовые кабачки посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки, подавать к столу горячими.

Кабачки, запеченные с мясом

Ингредиенты

300 г кабачков, 300 г мясного фарша, 100 г вареного риса, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки и зелень вымыть. Кабачки очистить, разрезать поперек на 6 кусков, удалив сердцевину, и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Затем кабачки вынуть, выложить на противень и начинить фаршем, смешанным с рисом, чуть выше краев. Томатную пасту прокипятить с маслом, добавить сметану, стакан воды, муку. Кабачки посолить, поперчить, залить полученной смесью и запекать в разогретой духовке в течение 40 минут. Перед подачей к столу посыпать мелко нарезанной зеленью.

Цукини с мясом

Ингредиенты

500 г мясного фарша, 400 г цукини, 2 луковицы, по 1 стручку зеленого, желтого и красного болгарского перца, 200 мл сливок, 40 мл водки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи вымыть. Цукини нарезать тонкими кольцами, перец — кубиками, а лук нашинковать. Разогреть на сковороде масло и тушить овощи около 5 минут. Затем добавить фарш, обжарить его до рассыпчатого состояния, приправить солью и перцем, влить сливки, водку, добавить сметану и сахар. Подавать блюдо можно как горячим, так и холодным.

Чоп-кебаб

Ингредиенты

2 кг баранины, 1 кг кабачков, 4 яйца, 150 г топленого масла, 1 пучок кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки и зелень вымыть. Кабачки очистить, нарезать кружками и посолить. Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Все обжарить в разогретом масле на сковороде до полуготовности. Затем мясо и кабачки остудить, посолить, поперчить, смочить во взбитых яйцах и поджарить еще раз с двух сторон.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью кинзы и подать к столу горячим.

Кабачки с креветками

Ингредиенты

1½ кг мелких кабачков, 18 крупных креветок, 200 мл оливкового масла, 100 мл белого сухого вина, 2–3 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, зелень базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, разрезать вдоль на четыре части, затем поперек на ломтики длиной 5 см. Один зубчик чеснока подрумянить в оливковом масле, добавить кабачки и тушить под закрытой крышкой 10 минут, при необходимости доливая воду. Готовые кабачки снять с огня и поставить в теплое место.

Измельчить оставшийся чеснок, зелень петрушки и базилика. Неочищенные креветки промыть в соленой воде. В глубокой сковороде слегка обжарить нарезанную зелень, добавить креветки и обжарить их со всех сторон. Затем влить половину вина. Когда часть испарится, долить оставшееся вино. Когда оно испарится, накрыть крышкой и тушить в течение 10 минут. Готовые креветки очистить, полить жидкостью, в которой они тушились, посолить, поперчить и добавить кабачки. Перед подачей к столу блюдо можно подогреть.

Цукеты

Ингредиенты

400 г кабачков, 150 г мясного фарша, 100 г риса, 2 яйца, 2 зубчика чеснока, 40 мл растительного масла, зелень укропа, петрушки, мяты, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, разрезать пополам и удалить семена. Чеснок измельчить, зелень укропа и петрушки мелко нарубить. К мясному фаршу добавить соль, перец, чеснок, мяту и измельченную зелень.

Полученную массу смешать с вареным рисом и сваренными вкрутую яйцами.

В сковороде в растительном масле спассеровать чеснок, добавить стакан воды и полученную мясную массу. Оставить на слабом огне, непрерывно помешивая.

Подготовленным фаршем наполнить кабачки, выложить на смазанный жиром противень и запекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 30 минут, пока кабачки не станут мягкими.

Готовые кабачки выложить на блюдо, украсить ломтиками огурца, листочками мяты и подать к столу.

Кабачковые котлеты

Ингредиенты

500 г свиного фарша, 300 г кабачков, 1 морковка, 1 луковица, 1 яйцо, ½ стакана молока, 1 столовая ложка манной крупы, 60 мл растительного масла, зеленый салат, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Очищенные овощи пропустить два раза через мясорубку, смешать с мясным фаршем, добавить яйцо, молоко, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки, хорошо перемешать. Затем добавить манку, перемешать и сформовать котлеты. Жарить котлеты в растительном масле с двух сторон. Подавать с зеленым салатом.

Шашлык по-болгарски с кабачками

Ингредиенты

1½ кг баранины, 500 г кабачков, 100 г жира, 1 яйцо, зеленый салат, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо и кабачки промыть. Мякоть баранины нарезать на кусочки по 25–30 г, кабачки нарезать ломтиками, посолить. Кабачки и мясо надеть на шампур. Обжаривать над раскаленными углями до полуготовности.

Затем охладить, поперчить, смочить во взбитом яйце и обжарить в жире до полной готовности. Шашлык подавать к столу с зеленым салатом.

Говяжье сердце с кабачками

Ингредиенты

600 г говяжьего сердца, 400 г кабачков, 200 г картофеля, 2 морковки, 2 луковицы, 2 соленых огурца, 1 корень петрушки, 200 г томатной пасты, 100 г сметаны, 50 мл растительного масла, лавровый лист, душистый перец, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Сердце варить в течение 2 часов, затем промыть, положить в свежую кипящую воду, посолить и варить до готовности. Когда сердце станет мягким, вынуть его и положить в холодную воду на 20–30 минут. Затем нарезать поперек волокон на небольшие ломтики, положить в сотейник, добавить томатную пасту, сметану и нарезанный соломкой корень петрушки. Все овощи (кроме огурцов) нарезать, поперчить и слегка обжарить в растительном масле. Огурцы мелко нарезать и смешать с овощами.

Ломтики сердца смешать с овощной массой, добавить лавровый лист, душистый перец, нарезанную зелень петрушки и тушить до готовности овощей. Готовое блюдо подавать к столу горячим.

Кабачки, фаршированные треской

Ингредиенты

300 г кабачков, 1 треска, 2 яйца, 2–3 помидора, 3 красных болгарских перца, 100 мл растительного масла, 100 г майонеза, 10 г томатной пасты, 2 столовые ложки муки, листья зеленого салата, А лимона, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, нарезать толстыми кружочками, посыпать солью и перцем, обвалять в муке и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Рыбу выпотрошить, промыть, нарезать на кусочки и сварить. Приготовить фарш из мелко нарезанной вареной трески и сваренных вкрутую яиц, заправить майонезом, томатной пастой и нарезанной зеленью петрушки. Выложить кружочки кабачков на блюдо, на каждый положить приготовленный фарш, сверху — кружочки лимона без кожуры.

Готовое блюдо украсить ломтиками помидоров, красного болгарского перца, листьями салата и подать к столу.

Рыба с кабачками по-домашнему

Ингредиенты

500 г рыбного филе, 500 г кабачков, 1 морковка, 1–2 луковицы, 500 мл молока, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи вымыть и нарезать мелкими кубиками. Лук обжарить, переложить в порционные горшочки, добавить нарезанные кабачки, морковь, соль, перец, молоко и тушить в духовке в течение 15–20 минут. Затем на овощи выложить небольшие кусочки рыбного филе и тушить до готовности. Готовую рыбу посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки и подать к столу в горшочках.

Рыбно-овощная запеканка

Ингредиенты

500 г рыбного филе, 400 г цукини, 200 г тертого сыра, 200 г брокколи, 2 помидора, 1–2 луковицы, 1 клубень фенхеля, 1 кубик овощного бульона, 2–3 зубчика чеснока, 50 г сливочного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Помидоры обдать кипятком, очистить и некрупно нарезать. В кипящую воду добавить кубик бульона. Овощи нарезать, соцветия брокколи разделить пополам.

Все положить в кипящий бульон и варить 5—10 минут. Рыбное филе промыть, нарезать и, вынув овощи из бульона, положить в него рыбу и варить 5–7 минут. Смазать форму маслом, положить в нее овощи и рыбу, посолить, поперчить, посыпать рубленым чесноком и тертым сыром. Запекать в разогретой духовке 15–20 минут.

Готовую запеканку посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и подать к столу горячей.

Судак с кабачками

Ингредиенты

1 кг рыбы, 700 г кабачков, 1 морковка, 1 луковица, А стакана молока, 100 мл растительного масла, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть, овощи очистить.

Рыбу очистить и нарезать на некрупные куски. Морковь и лук нарезать тонкими кольцами, кабачки — дольками. На дно кастрюли выложить лук, морковь, кабачки, добавить масло и соль.

Куски рыбы посолить, поперчить и выложить поверх овощей, добавить лавровый лист и долить еще воды. Варить под крышкой на слабом огне в течение 1 часа, не перемешивая. За 15 минут до готовности влить молоко.

Готовое блюдо украсить нарезанной зеленью. Подавать его к столу можно как в холодном, так и в горячем виде.

Кабачки с рыбой в горшочке

Ингредиенты

1 кг рыбного филе, 700 г кабачков, 5 шампиньонов, 2–3 луковицы, 250 г сметаны, 250 мл бульона, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка муки, 1 головка чеснока, зелень базилика и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи, рыбное филе и зелень вымыть. Рыбу нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, обвалять каждый кусок в муке и обжарить в растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Лук нашинковать и обжарить с мелко нарезанными шампиньонами. Кабачки очистить, нарезать на дольки и выложить в порционные горшочки, добавить к кабачкам лук с грибами. Сверху выложить кусочки рыбы, растертый с солью чеснок, перец, залить бульоном, положить сметану, нарезанную зелень и тушить под крышкой в духовке в течение 30 минут. Подавать к столу в горшочках.

Лосось с кабачками и сладкой лимонной подливкой

Ингредиенты

500 г свежего филе лосося, 3 кабачка, 2 лимона, 5 столовых ложек оливкового масла, 30 г сливочного масла, свежие листья мяты, анис, белый сахар, 10 г морской соли, 1 чайная ложка белого перца горошком, соль.

Способ приготовления

Кабачки, филе лосося и листья мяты промыть. Белый перец растолочь в ступке, цедру одного лимона измельчить. Перемешать соль, сахар, перец и цедру. Расстелить на столе большой лист пищевой пленки, насыпать на нее примерно половину пряной смеси, распределить ее по всей поверхности, выложить на смесь филе лосося. Посыпать лосося остатками пряной смеси, накрыть пленкой и плотно завернуть. Поставить в холодильник на 24 часа.

Для приготовления подливки сахар всыпать в сотейник, залить 2 столовыми ложками воды и поставить на слабый огонь. Как только сахар растворится, добавить лимонный сок и натертую цедру второго лимона, анис. Прогреть в течение 2–3 минут, затем снять с огня, накрыть крышкой и поставить на 8—12 часов в прохладное место. Затем вынуть из сиропа анис и, постоянно взбивая смесь венчиком, влить оливковое масло.

Кабачки очистить от кожицы и крупно нарезать, выложить на разогретую сковороду и на сильном огне обжарить со всех сторон. Затем добавить сливочное масло и готовить до появления румяной корочки.

Для подачи к столу снять с рыбы пленку, удалить оставшийся маринад и нарезать ее на тонкие ломтики. Разложить готовое филе лосося по тарелкам, положить горячие кабачки и полить подливкой. Украсить листиками мяты и подать к столу.

Вторые блюда из патиссонов

Патиссоны запеченные

Ингредиенты

3—4 патиссона, 2 яйца, 100 г тертого сыра, 100 г сметаны, 50 мл растительного масла, 2 столовые ложки муки, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Патиссоны вымыть, очистить и разрезать на четыре части. Яйца взбить, добавить соль, перец и муку. Кусочки патиссона наколоть на вилку, погрузить в приготовленный кляр и обжарить на сковороде с двух сторон. Готовые патиссоны сложить в кастрюлю слоями, пересыпать тертым сыром, нарезанной зеленью и залить сметаной. Затем поставить в разогретую духовку на 15–20 минут. Готовые патиссоны выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Патиссоны жареные

Ингредиенты

2 патиссона, 1–2 яйца, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Патиссоны и зелень вымыть. Патиссоны нарезать ломтиками. Взбить яйца, слегка посолить, поперчить, затем обмакнуть в яичную смесь ломтики патиссона, обвалять их в муке и обжарить в растительном масле с двух сторон до золотистой корочки. Посыпать измельченной зеленью. К готовому блюду подать сметану или салат из помидоров.

Патиссоны, запеченные с помидорами

Ингредиенты

3—4 патиссона, 2 помидора, 4 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Патиссоны очистить, опустить в кипящую воду на 3–5 минут, затем вынуть и нарезать дольками. Помидоры нарезать дольками. Зелень петрушки измельчить. Яйца взбить со сметаной.

Патиссоны и помидоры положить в сковороду, посолить, поперчить, добавить 2 ложки растительного масла и жарить в течение 5–7 минут на среднем огне.

Затем выложить в смазанную оставшимся растительным маслом форму, полить смесью яиц и сметаны и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 5—10 минут.

Готовые овощи выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Патиссоны и картофель со сметаной с укропом

Ингредиенты

400 г патиссонов, 400 г мелкого молодого картофеля, 300 г сметаны, 100 г сливочного масла, 2 пучка зеленого лука, 1 пучок укропа, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Картофель довести до кипения, добавить соль и сахар, варить около 10 минут. Добавить патиссоны, нарезанные кубиками, и продолжать готовить до мягкости, затем слить воду.

Растопить сливочное масло в большой сковороде, обжарить в нем нашинкованный зеленый лук, затем добавить мелко нарезанный укроп и овощи. Все тушить 10–15 минут, добавить сметану.

Готовое блюдо приправить солью и перцем и подавать к столу горячим.

Фаршированные патиссоны

Ингредиенты

3—4 патиссона, 1 морковка, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 100 г тертого сыра, 50 г сметаны, 50 мл растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 2–3 зубчика чеснока, зеленый лук, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Патиссоны очистить от плодоножки с частью мякоти и семян и отварить до полуготовности в подсоленной воде. Морковь, лук, корень сельдерея, зеленый лук, чеснок измельчить, посолить и тушить 5—10 минут в разогретом масле. Затем добавить томатную пасту и перемешать.

Приготовленным овощным фаршем наполнить патиссоны, выложить на противень, смазать сметаной, посыпать сыром и запечь. Готовое блюдо украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Патиссоны, фаршированные луком

Ингредиенты

1 кг патиссонов, 1 луковица, 3 яйца, 100 г тертого сыра, 3–4 ломтика белого хлеба без корки, 50 мл сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка сухой петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Патиссоны и лук очистить и вымыть. Патиссоны варить в подсоленной воде в течение 8—10 минут.

Затем разрезать пополам и вынуть мякоть.

Мякоть смешать с луком и тушить на сливочном масле 5–7 минут.

Снять с огня, добавить 2 сырых яйца, измельченный белый хлеб, сухую петрушку, соль, перец и перемешать. Патиссоны начинить и выложить на противень.

Залить смесью из яйца, майонеза и тертого сыра и запекать в духовке в течение 30 минут при температуре 180 ˚С. Готовое блюдо подавать горячим.

Патиссоны, фаршированные грибами

Ингредиенты

3—4 патиссона, 250 г шампиньонов, 1 луковица, 100 г тертого сыра, 50 г сметаны, 60 мл растительного масла, 2–3 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть, грибы промыть. Патиссоны очистить от плодоножек, части мякоти и семян и отварить до полуготовности в подсоленной воде. Шампиньоны некрупно нарезать и вместе с мелко нарезанным луком, измельченным чесноком тушить 5—10 минут в разогретом масле.

Приготовленной начинкой наполнить патиссоны, выложить их на противень, смазать сметаной, посыпать перцем, сыром и запечь. Готовое блюдо украсить зеленью укропа и петрушки и подать к столу.

Патиссоны, фаршированные мясом

Ингредиенты

3—4 патиссона, 250 г мясного фарша, 1–2 луковицы, 100 г тертого сыра, 50 г сметаны, 60 мл растительного масла, 2–3 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Патиссоны очистить от плодоножек, части мякоти и семян, отварить до полуготовности в подсоленной воде. Мясной фарш с нашинкованным луком, измельченным чесноком посолить, поперчить, посыпать нарезанной зеленью укропа и тушить в течение 5—10 минут в разогретом масле.

Приготовленным фаршем наполнить патиссоны, выложить их на противень, смазать сметаной, посыпать сыром и запечь. Готовое блюдо украсить зеленью укропа и петрушки и подать к столу.

Патиссоны, фаршированные говядиной с чесноком

Ингредиенты

3—4 патиссона, 300 г говядины, 1 луковица, 100 г сметаны, 30 г сливочного масла, 3–4 зубчика чеснока, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Патиссоны тщательно вымыть, срезать верхушки и вынуть ложкой семена и мякоть. Натереть патиссоны изнутри чесноком, растертым с солью. Говядину промыть под холодной проточной водой и прокрутить через мясорубку.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Обжарить мясо вместе с луком на сковороде с небольшим количеством растопленного масла, добавить соль и перец. Снять с огня и смешать со сметаной. Полученной начинкой нафаршировать патиссоны, смазать их снаружи сливочным маслом, закрыть верхушками и выложить на противень. Запекать в разогретой духовке в течение 15–20 минут.

Готовые патиссоны полить растопленным сливочным маслом, украсить веточками петрушки и подать к столу горячими. Отдельно можно подать сметану.

Патиссоны, фаршированные печенью индейки

Ингредиенты

3—4 патиссона, 400 г печени индейки, 150 г шампиньонов, 2 помидора, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки белого сухого вина, 50 г маринованного крыжовника, 50 г тертого сыра, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть, грибы промыть. Патиссоны очистить от плодоножек, части мякоти и семян. Печень индейки промыть под холодной водой и прокрутить через мясорубку. Лук очистить, вымыть и нашинковать, шампиньоны нарезать. Обжарить печень вместе с луком на сковороде в разогретом масле, добавить шампиньоны, маринованный крыжовник, вино, соль и перец, перемешать и тушить еще 3–5 минут.

Приготовленной начинкой нафаршировать патиссоны, смазать их снаружи сливочным маслом, посыпать тертым сыром и выложить на противень. Запекать в разогретой духовке в течение 15–20 минут.

Готовые патиссоны полить растопленным сливочным маслом, украсить дольками помидоров, зеленью петрушки и подать к столу горячими.

Патиссоны, фаршированные рисом

Ингредиенты

3—4 патиссона, 100 г риса, 1–2 морковки, 1 луковица, 100 г сметаны, 50 мл растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 2–3 зубчика чеснока, зелень петрушки, специи, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Патиссоны очистить от плодоножек, части мякоти и семян и отварить до полуготовности в подсоленной воде. Рис отварить до полуготовности. Морковь, лук, чеснок измельчить, посолить, поперчить и тушить 5—10 минут в разогретом масле. Затем добавить отваренный рис, томатную пасту, специи и перемешать.

Приготовленной смесью наполнить патиссоны, выложить их на противень, смазать сметаной и запечь в разогретой духовке до готовности.

Готовое блюдо украсить веточками петрушки и подать к столу.

Патиссоны, тушенные с картофелем

Ингредиенты

1 кг патиссонов, 400–500 г картофеля, 3–4 луковицы, 60 мл растительного масла, 150 г сметаны, зелень петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть, картофель и лук очистить. Патиссоны и картофель нарезать кубиками и по отдельности обжарить в разогретом масле до полуготовности.

Затем смешать, добавить пассерованный лук, сметану, соль, перец и тушить все на слабом огне до готовности. При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Патиссоны с фасолью и морковью

Ингредиенты

300 г патиссонов, 200 г фасоли, 1–2 морковки, 1 корень сельдерея, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка горчицы, 2 чайные ложки столового уксуса, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Фасоль замочить в холодной воде на 5 часов, затем варить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг и остудить. Патиссоны вымыть, очистить, нарезать дольками, слегка обжарить в растительном масле. Морковь и сельдерей вымыть, отварить в подсоленной воде, затем нарезать кубиками и сбрызнуть уксусом.

Патиссоны перемешать с фасолью, морковью и сельдереем, заправить смесью растительного масла и горчицы, поперчить, выложить на блюдо, украсить зеленью укропа и петрушки и подать к столу.

Патиссоны, тушенные с капустой

Ингредиенты

400 г патиссонов, 200 г белокочанной капусты, 5 столовых ложек растительного масла, 1 луковица, 2 столовые ложки сметаны, 2 чайные ложки столового уксуса, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Патиссоны очистить и нарезать дольками. Капусту нашинковать, сбрызнуть уксусом и оставить на 10–15 минут. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Патиссоны соединить с капустой и луком, выложить на сковороду, добавить растительное масло, соль, перец, влить немного воды и тушить до готовности.

Тушеные овощи выложить на блюдо, полить сметаной, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Патиссоны жареные под овощным маринадом

Ингредиенты

600 г патиссонов, 150 г овощного маринада с томатом, 2 столовые ложки пшеничной муки, 40 мл растительного масла, зеленый лук, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Патиссоны вымыть, нарезать ломтиками, посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить в масле до образования золотистой корочки. Затем жарить в духовке до готовности и охладить. При подаче к столу на жареные ломтики патиссонов выложить овощной маринад с томатом и посыпать мелко нарезанным зеленым луком и зеленью петрушки.

Рыбные котлеты с патиссонами

Ингредиенты

500 г рыбного филе, 250 г патиссонов, 1 луковица, 2 яйца, 1 батон, 50 мл молока, 50 мл растительного масла, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Рыбное филе, овощи и зелень вымыть. Филе с очищенными патиссонами и луком пропустить через мясорубку. Добавить яйца и размоченный в молоке батон. Все перемешать, посолить и сформовать котлеты. Затем обжарить в разогретом растительном масле с обеих сторон до румяной корочки. Готовые котлеты украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Говядина, тушенная с патиссонами

Ингредиенты

800 г говядины, 300 г маринованных патиссонов, 1 морковка, 1–2 луковицы, 150 мл красного сухого вина, 60 мл растительного масла, 1 столовая ложка муки, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 2 лавровых листа, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, овощи и зелень вымыть. Говядину положить в кастрюлю, залить водой, чтобы она покрывала мясо, поставить на сильный огонь и довести до кипения. Затем уменьшить огонь, добавить нарезанную зелень, соль, перец и тушить под крышкой 40 минут. Положить лавровый лист и тушить еще 10–15 минут.

Мясо из кастрюли выложить на тарелку, дать немного остыть и нарезать небольшими кусками. Оставшийся в кастрюле бульон процедить через сито в сотейник, добавить вино и муку, перемешать и тушить 5 минут. Затем мясо положить в кастрюлю, влить горячий соус и готовить на небольшом огне под крышкой 10 минут.

Очистить морковь и лук, морковь нарезать кружками, лук — кольцами. Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить лук и морковь, затем добавить к мясу. Маринованные патиссоны нарезать кружками, добавить к мясу и готовить еще 5–7 минут. Готовое мясо с овощами выложить на блюдо и подать к столу.

Вторые блюда из перца

Болгарский перец, фаршированный мясом и рисом

Ингредиенты

5—6 стручков болгарского перца, 200 г говяжьего фарша, 50 г риса, томатная паста, сливочное масло, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть и аккуратно удалить плодоножки и семена, сделав круговой надрез у плодоножки. Говяжий фарш перемешать с рисом, посолить. Нафаршировать полученной смесью перец, уложить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, добавить сливочное масло и тушить на слабом огне в течение 10 минут, затем положить томатную пасту и тушить до готовности.

Фаршированный перец выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом.

Болгарский перец, фаршированный свининой, грибами и луком

Ингредиенты

10 стручков болгарского перца, 300 г свинины, 300 г вешенок, 2 луковицы, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки кетчупа, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Свинину промыть, пропустить через мясорубку. Стручки болгарского перца вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки. Грибы мелко нарезать, припустить в небольшом количестве подсоленной воды. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Грибы перемешать с мясным фаршем и луком, посолить, наполнить этой смесью стручки перца, выложить их в форму, добавить масло, залить небольшим количеством воды, добавить сметану и кетчуп, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут.

Готовый перец выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом и посыпать зеленью.

Болгарский перец, фаршированный печенью, рисом и кукурузой

Ингредиенты

10 стручков болгарского перца, 250 г вареной свиной печени, 100 г риса, 100 г консервированной кукурузы, 2 морковки, 1 луковица, 3 столовые ложки томатной пасты, лавровый лист, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок базилика, соль.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Зелень базилика вымыть, нарубить.

Свиную печень нарезать, пропустить через мясорубку. Рис промыть, замочить на 10 минут в холодной воде, затем перемешать с печенью, кукурузой, луком и морковью, посолить, нафаршировать этой смесью стручки перца. Выложить перец в глубокую форму, добавить растительное масло, влить немного воды, поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 15 минут, затем положить томатную пасту, лавровый лист и запекать до готовности при температуре 150 ˚С.

Выложить перец на блюдо, посыпать базиликом и подать к столу.

Болгарский перец со свининой и орехами

Ингредиенты

10—12 стручков болгарского перца, 250 г свинины, 200 мл мацони, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 200 мл овощного бульона, 100 г риса, 2 помидора, 1 луковица, 1 морковка, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 1 стручок красного острого перца, соль.

Способ приготовления

Свинину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку. Болгарский перец вымыть, удалить семена.

Острый перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Рис промыть, варить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на сито. Смешать фарш, рис, острый перец, орехи, лук, полученной начинкой наполнить перец.

Помидоры вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. На дно формы положить овощи, на них — фаршированный перец. Добавить бульон и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 20 минут.

Готовый перец выложить на блюдо, полить мацони, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Котлеты с болгарским перцем и сельдереем

Ингредиенты

500 г свинины, 2 стручка болгарского перца, 1 стебель сельдерея, 2 луковицы, 1 яйцо, 2 зубчика чеснока, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, измельчить. Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Сельдерей вымыть, мелко нарезать. Лук, болгарский перец и сельдерей выложить на сковороду с разогретым растительным маслом (20 мл), обжарить.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку. Добавить яйцо, чеснок, обжаренные овощи, посолить, поперчить. Сформовать котлеты, выложить на сковороду с разогретым оставшимся растительным маслом, жарить до готовности.

Болгарский перец, фаршированный говядиной, капустой и грибами

Ингредиенты

10—12 стручков болгарского перца, 350 г говядины, 300 г капусты, 100 г маринованных шампиньонов, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 5 зубчиков чеснока, 300 мл грибного бульона, 3 столовые ложки сметаны, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, приправа для овощей, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать, пропустить через мясорубку. Капусту вымыть, нашинковать, перетереть с солью. Корень петрушки и корень сельдерея вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Перец вымыть, срезать плодоножки, удалить семена. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Грибы нарезать небольшими кусочками. Капусту, грибы, коренья, зелень петрушки смешать и оставить на 1–2 часа, затем добавить мясной фарш, перемешать.

Нафаршировать перец приготовленной смесью, уложить в глубокую форму, влить бульон и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 30 минут. Добавить сметану, чеснок, перец, приправу и запекать еще 20–25 минут.

Готовый перец выложить на блюдо, полить образовавшимся при запекании соусом и посыпать укропом.

Болгарский перец, фаршированный мясом и шампиньонами

Ингредиенты

12—15 стручков болгарского перца, 550 г мясного фарша, 500 г шампиньонов, 1 луковица, 200 г отварного риса, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки рубленой зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки. Грибы перебрать, промыть, очистить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Грибы перемешать с луком, выложить на сковороду, добавить растительное масло, обжарить до золотистого цвета, затем добавить мясной фарш, посолить, влить немного воды, тушить до готовности, остудить, смешать с рисом и наполнить этой смесью стручки перца.

Выложить перец в глубокую форму, добавить смесь сметаны и майонеза, влить немного воды, запекать в микроволновой печи при мощности 100 % в течение 2 минут. При подаче к столу посыпать укропом.

Болгарский перец, фаршированный мясом кролика и грибами

Ингредиенты

8—10 стручков болгарского перца, 400 г мяса кролика, 150 г шампиньонов, 50 г риса, 1 луковица, 3 столовые ложки томатной пасты, 50 г сливочного масла, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки.

Лук очистить и крупно нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек оставить для украшения). Шампиньоны промыть.

Мясо кролика промыть, пропустить через мясорубку вместе с шампиньонами и луком, перемешать с рисом и зеленью, посолить. Нафаршировать полученной смесью перец, выложить в глубокую форму, влить немного воды, добавить сливочное масло и поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 15 минут, затем положить томатную пасту и готовить при температуре 160 ˚С еще 10 минут. При подаче к столу украсить оставшимися веточками зелени.

Котлеты из курицы и болгарского перца в томате

Ингредиенты

500 г куриного фарша, 1 луковица, 1 яйцо, 2 стручка болгарского перца, 100 г панировочных сухарей, 150 г томатной пасты, 100 мл красного вина, 40 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, измельчить. Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Фарш перемешать с луком, болгарским перцем и яйцом, посолить и поперчить, сформовать котлеты, обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, влить смесь из томатной пасты и вина, тушить до готовности.

Голубцы с курицей и болгарским перцем

Ингредиенты

10—15 капустных листьев, 400 г филе курицы, 2 стручка болгарского перца, 1 луковица, 1 яйцо, 1 морковка, 150 г майонеза, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена. Один стручок измельчить, второй нарезать кольцами. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с мясом. Фарш посолить, поперчить, смешать с яйцом и измельченным болгарским перцем. Капустные листья вымыть, положить на них фарш, свернуть. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Голубцы выложить в глубокую сковороду, влить немного воды, тушить 15 минут. Положить морковь, кольца болгарского перца, тушить еще 5 минут, добавить майонез, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Чебуреки с говядиной, болгарским перцем, картофелем и морковью

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 400 г отварной говядины, 100 г вареного картофеля, 60 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г корней сельдерея, 60 г болгарского перца, 1 яйцо, 5 г сахара, 50 мл растительного масла, 120 г жира, 5 горошин черного перца, 5 г натертого хрена, 80 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Замесить тесто. Для этого соль и сахар растворить в горячей воде, добавить растительное масло. Эту смесь влить в муку, замесить тесто, затем добавить яйцо и тщательно вымесить. Оставить тесто на разделочном столе, прикрыв полотенцем, на 30 минут. Затем разделать на лепешки.

Приготовить фарш. Отварную говядину мелко нарубить, смешать с вареным картофелем, предварительно очищенным и размятым до состояния пюре. Добавить в фарш очищенные, вымытые и мелко нарубленные репчатый лук и болгарский перец. Морковь и корни сельдерея очистить, вымыть, натереть на терке, слегка отжать и положить в фарш. Добавить горошины черного перца, хрен, сметану и соль.

Все ингредиенты тщательно перемешать, положить в пакет и убрать в холодильник на 20 минут.

Фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца. Жарить их в разогретом жире до готовности. Подавать к столу горячими.

Соевое мясо с болгарским перцем, овощами и рисом

Ингредиенты

500 г соевого мяса, 250 г помидоров, 150 г болгарского перца, 70 г моркови, 60 г риса, 80 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 60 мл овощного бульона, 1 пучок зеленого лука, тертый мускатный орех, шафран, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленное мясо назрезают порционными кусками, посыпают солью и перцем, выкладывают в казан, добавляют масло и тушат под крышкой 20 минут. Лук очищают, моют и мелко нарезают. Зеленый лук моют и мелко рубят. Морковь моют, очищают, перец моют, удаляют плодоножки и семена, все нарезают кубиками. Все овощи перемешивают и посыпают пряностями. Все тщательно перемешивают и выкладывают в казан промытый рис. Не перемешивая, доливают овощной бульон и тушат 20 минут. Если вся жидкость выкипит до готовности продуктов, можно добавить еще немного бульона.

Запеченное соевое мясо с болгарским перцем

Ингредиенты

500 г соевого мяса, 200 г болгарского перца, 150 г репчатого лука, 60 мл растительного масла, 30 г томатной пасты, перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленное мясо нарезают небольшими кубиками, обжаривают в разогретом масле и перекладывают в казан. Добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, перец моют, удаляют плодоножки и семена, нарезают тонкими колечками и кладут в казан, посыпают солью и перцем, накрывают крышкой и тушат на углях 25 минут. Затем открывают крышку и продолжают тушить до тех пор, пока не выкипит вода. За 5 минут до готовности добавляют томатную пасту.

Шашлык с болгарским перцем, овощами и печеным хлебом

Ингредиенты

4 стручка болгарского перца, 60 г репчатого лука, 150 г помидор, 200 г белого хлеба, 300 г картофеля, 3 зубчика чеснока, 30 мл растительного масла, горчица, острый томатный соус, соль.

Способ приготовления

Хлеб нарезают тонкими ломтиками и натирают чесноком. Перец моют, очищают от семян и разрезают вдоль на три части. Помидоры моют и нарезают дольками. Лук очищают, моют и нарезают толстыми кольцами. Картофель очищают и моют. Овощи и хлеб вперемежку надевают на шампуры, смазывают маслом и жарят шашлык над раскаленными углями. Перед подачей готовый шашлык солят и приправляют томатным соусом или горчицей.

Шашлык с болгарским перцем, помидорами, цукини и грибами

Ингредиенты

300 г болгарского перца, 300 г мелких помидоров (черри), 300 г цукини, 200 г шампиньонов, 100 г репчатого лука, 30 мл растительного масла, ½ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Перец моют, очищают от семян. Цукини очищают от кожицы, моют. Лук очищают и моют. Цукини нарезают кубиками, лук — кольцами, перец — квадратиками. Помидоры моют. Ерибы промывают. На шампуры нанизывают вперемежку кусочки перца, цукини, кольца лука, целые помидоры и шампиньоны и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу посыпают шашлык солью и перцем, поливают растительным

Запеченное рагу с говядиной, болгарским перцем, цветной капустой, морковью, луком, сыром и зеленью «От шеф-повара Франсуа»

Ингредиенты

500 г филе говядины, 500 г цветной капусты (свежей или замороженной), 1 стручок болгарского перца, 1 средняя морковка, 1 крупная луковица, 200 г твердого сыра, 2 столовые ложки томатного соуса и/или 2–3 помидора, растительное масло, свежая или сушеная зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Мясо нарежьте небольшими кубиками, обжарьте на растительном масле до зарумянивания, поперчите и посолите. Отдельно обжарьте нашинкованный лук с тертой морковью, добавьте к мясу и потушите все до готовности мяса.

Цветную капусту разберите на соцветия, болгарский перец нарежьте соломкой и положите все к мясу. Залейте стаканом воды или бульона, посолите и потушите до тех пор, пока капуста не станет мягкой.

Готовое мясо с овощами уложите в форму, смажьте томатным соусом (разложите нарезанные ломтиками помидоры), посыпьте любой зеленью и тертым сыром. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при температуре 180 °С.

Рагу с бараньей грудинкой, красным перцем, луком, черносливом, корицей и шафраном «Алжирское»

Ингредиенты

500 г бараньей грудки, 2–3 луковицы, 100 г чернослива, 2 столовые ложки муки, растительное масло, корица, шафран, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Баранью грудинку нарубите кусочками и обжарьте на растительном масле. Добавьте измельченный лук, муку и обжарьте все до зарумянивания мяса. Затем влейте столько горячей воды, чтобы мясо было покрыто ею, и потушите под крышкой на слабом огне до готовности.

За 1 час до готовности мяса добавьте соль, корицу, шафран, красный молотый перец. При необходимости подливайте немного горячей воды. За полчаса до готовности положите замоченный в воде и очищенный от косточек чернослив.

Рагу в горшочках со свининой, варениками с грибами, болгарским перцем и баклажанами «Запорожское осеннее»

Ингредиенты

200 г филе свинины, 1 средний по величине баклажан, 1 стручок болгарского перца, растительное масло, перец, соль.

Для теста

1/ стакана муки, 1 яйцо, 1/**3** стакана воды.

Для начинки

40—50 г сушеных грибов, 1 луковица, соль.

Способ приготовления

Мясо нарежьте соломкой и обжарьте на растительном масле, посолив и поперчив. Болгарский перец нарежьте соломкой, баклажан — кубиками и обжарьте все на растительном масле. В каждый горшочек положите слоями мясо, затем овощи, поверх них — 3 вареника с грибами и влейте по 50 мл грибного отвара. Запекайте в духовке 20 минут при температуре 150 ˚С.

Для вареников грибы замочите на 4 часа в холодной воде и сварите в подсоленной воде до готовности, сохранив отвар. Затем остудите и пропустите через мясорубку. Лук нарежьте мелкими кубиками и обжарьте с грибным фаршем на растительном масле. Полученную начинку посолите, тщательно перемешайте и остудите.

Из муки, воды и яйца сделайте пресное тесто, тонко раскатайте и нарежьте квадратиками. На середину каждого из них положите немного начинки, придайте форму треугольника и тщательно защипните края. Подготовленные вареники сварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Рагу со свининой, болгарским перцем, тыквой, зеленым горошком, кукурузой, помидорами, луком, зеленью и чесноком «Техасское рейнджерское»

Ингредиенты

1 кг свинины, 1 ½ кг тыквы, 1 банка консервированного зеленого горошка, 1 банка консервированной кукурузы, 1 крупный помидор, 2 стручка болгарского перца, 1 луковица, зелень (любая), чеснок, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Тыкву нарежьте кубиками и обжарьте на растительном масле почти до готовности. Мясо нарежьте кусочками и обжарьте на растительном масле в течение 5—10 минут. Затем влейте сок из-под зеленого горошка и кукурузы и потушите 15 минут. Отдельно обжарьте нашинкованный лук.

Смешайте тыкву с мясом, добавьте очищенный от семян и нарезанный полосками болгарский перец, любую рубленую зелень, обжаренный лук. Потушите все еще 15 минут, долив при необходимости воды. Положите тертый помидор, пропущенный через пресс чеснок, зеленый горошек, кукурузу, посолите, поперчите и доведите до готовности.

Запеченное рагу со свининой, болгарским перцем, черносливом, помидорами, луком, чесноком, укропом и петрушкой «Варшавское»

Ингредиенты

500 г свинины, 50 г чернослива без косточек, 1 стручок болгарского перца, 2 помидора, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, растительное масло, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Свинину нарежьте порционными кусками, овощи — небольшими кусочками, зелень укропа и петрушки мелко нарубите. Чернослив слегка обжарьте на растительном масле.

Смешайте мясо, овощи, чернослив и зелень. Посолите, поперчите и уложите в глиняный горшок или форму. Запекайте в духовке около 30 минут при температуре 200 °С.

Мясная запеканка с фасолью, кукурузой, чипсами, помидорами, болгарским перцем и чесноком по-мексикански «Рецепт дочери Монтесумы»

Ингредиенты

500 г фарша (любого), 1 банка консервированной фасоли, 1 банка консервированной кукурузы, 100 г чипсов, 2 свежих или консервированных помидора, 3 луковицы, 3 стручка болгарского перца, 2–3 зубчика чеснока, 100 г сыра, 1 белая булочка, 1 яйцо, 3 столовые ложки томатной пасты, 1 щепотка сахара, перец чили, растительное масло, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления

Булочку замочите в воде, лук мелко нарежьте. Смешайте фарш, яйцо, треть нормы лука и измельченную булочку. Смесь посолите, поперчите, сделайте небольшие шарики и обжарьте их на растительном масле со всех сторон в течение 5–6 минут.

Подготовленные мясные шарики уложите в форму. Слейте жидкость с фасоли и кукурузы. Болгарский перец и перец чили нарежьте кубиками, чеснок мелко нарубите.

На сковороде, где обжаривались мясные шарики, потушите оставшийся лук, чеснок, болгарский перец и перец чили. Приправьте все солью и щепоткой сахара, добавьте томатную пасту и нарезанные помидоры.

Затем влейте немного воды, положите фасоль, кукурузу и потушите смесь еще 5–6 минут. Подготовленную массу уложите поверх мясных шариков, затем — чипсы и поверх них — тертый сыр. Запекайте в духовке 20–25 минут при температуре 180–200 ˚С.

Запеканка с говяжьим фаршем, болгарским перцем, сыром чеддер, сметаной, петрушкой и тимьяном «Привереда»

Ингредиенты

500 г нежирного говяжьего фарша, 1 стручок болгарского зеленого перца, 200 г тертого сыра чеддер, 200 г панировочных сухарей, А стакана сметаны, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки вустерширского соуса, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 столовая ложка рубленой зелени тимьяна, 1 чайная ложка соли, томатный соус, оливковое масло, перец.

Способ приготовления

Лук, болгарский перец и чеснок мелко нарежьте и обжарьте на оливковом масле до мягкости. Фарш смешайте с сыром, панировочными сухарями, сметаной, вустерширским соусом и зеленью. Затем добавьте остывшие обжаренные овощи, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите в смазанную маслом форму и смажьте тонким слоем томатного соуса. Запекайте в духовке 45 минут при температуре 160 °С. Подавайте с картофелем, зеленым салатом или гречневой кашей.

Мясное рагу с грибами, картофелем, болгарским перцем, помидорами, красным вином, паприкой и зеленью «Жерминаль»

Ингредиенты

400 г мяса (филе телятины, свинины или курицы), 200 г грибов (любых), 3 средние картофелины, 2 стручка болгарского красного перца, 2 помидора, 1 крупная луковица, 1 стакан сухого красного вина, 1 стакан мясного бульона, 1 чайная ложка паприки, 2–3 столовые ложки растительного масла, зелень (любая), крупно молотый черный перец, соль.

Способ приготовления

Крупно нарезанное мясо слегка обжарьте в 1–2 столовых ложках растительного масла в казане, добавляя небольшое количество бульона. Помешивая, подержите на сильном огне примерно 3 минуты, затем мясо переложите на тарелку.

В казане припустите мелко нарезанные лук и помидоры, посыпав все паприкой. Через 12 минуты положите в казан мясо, добавьте бульон и часть вина. Доведите до кипения, посолите и положите нарезанные на четвертинки грибы. Спустя 10 минут добавьте очищенный от семян и нарезанный соломкой болгарский перец.

Картофель нарежьте кружками или крупными кубиками, положите в казан и потушите все 20–25 минут. Влейте оставшееся вино, осторожно перемешайте, уменьшите огонь и потушите под крышкой около 5 минут. Готовое рагу разложите на тарелки, посыпьте черным молотым перцем и любой рубленой зеленью. Подавайте с белым хлебом и красным вином.

Рагу с кроличьими ножками, болгарским перцем, морковью, чесноком, лимоном, томатной пастой и петрушкой «Жан-Жаковское»

Ингредиенты

1 кг 200 г кроличьих ножек (примерно 6 шт.), 1–2 морковки, 1 стручок болгарского зеленого перца, 7–8 крупных зубчиков чеснока, 500 мл минеральной воды, сок ½ лимона, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 пучок петрушки, 6–7 столовых ложек оливкового масла, 1–2 столовые ложки сливочного масла, белый молотый перец, соль.

Способ приготовления

Ножки кролика помойте, тщательно удалите сколы костей, залейте минеральной водой, добавьте лимонный сок и оставьте на 1 час — 1 час 30 минут. Спустя это время извлеките из маринада и обсушите. Болгарский перец крупно нарежьте, чеснок и петрушку крупно нарубите.

Морковь нарежьте крупными полукружиями. Все подготовленные продукты посолите, посыпьте белым перцем, полейте 3–4 столовыми ложками оливкового масла, тщательно перемешайте и оставьте на 2 часа.

Спустя это время извлеките ножки кролика и слегка обжарьте на оставшемся оливковом масле до образования золотистой корочки. Подготовленные овощи потушите в казане, добавьте к ним обжаренные ножки и все перемешайте.

Муку отдельно обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета, влейте 1 л воды и тщательно размешайте, чтобы не было комочков. Добавьте томатную пасту, посолите и все перемешайте. Полученным соусом залейте ножки кролика с овощами и потушите 1 час под крышкой на слабом огне. Подавайте (лучше на следующий день) с картофельным пюре или с макаронами.

Рагу с куриным филе, ветчиной, болгарским перцем и луком «Эмбалайя»

Ингредиенты

150 г куриного филе, 100 г ветчины, 1–2 луковицы, 1 стручок болгарского перца, 3 столовые ложки растительного масла, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец и лук нарежьте соломкой и обжарьте на растительном масле. Добавьте нарезанные брусочками куриное филе, ветчину и тщательно все обжарьте, посолив и поперчив. Подавайте с рассыпчатым рисом и острым томатным соусом.

Запеканка с колбасками гриль, болгарским перцем, куриным бульоном, луком и рисом «Братья Обжоркины»

Ингредиенты

500 г колбасок гриль, 2 стакана вареного риса, 1 стручок болгарского перца, 1 луковица, 200 мл куриного бульона, А чайной ложки перца, 1 чайная ложка соли, растительное масло.

Способ приготовления

Колбаски нарежьте кусочками и обжарьте на растительном масле. Добавьте нашинкованный лук, нарезанный кубиками болгарский перец и все немного обжарьте.

Затем положите рис, влейте бульон, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Полученную массу уложите в смазанную маслом форму. Запекайте в духовке около 40 минут при температуре 180 ˚С.

Рагу с олениной, картофелем, болгарским перцем, репой, свеклой, морковью, стручковым горошком и чесноком «От барона Мюнхаузена»

Ингредиенты

800 г филе оленины, 250 г мелкого картофеля, 300 г репы, 300 г свеклы, 250 г моркови, 250 г болгарского перца, 100 г зеленого горошка в стручках, 150 г лука, 12 зубчиков чеснока, 3–4 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени (петрушка, укроп или кинза), 3 лавровых листа, зелень (любая), черный или красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Оленину промойте, обсушите салфеткой, нарежьте средними по величине кусочками и слегка обжарьте на растительном масле.

Репу, морковь, свеклу, лук, чеснок и болгарский перец очистите. Картофель и горошек тщательно вымойте, не очищая. Лук нарежьте крупными кольцами, стручки зеленого горошка и зубчики чеснока оставьте целыми, остальные овощи нарежьте крупными кубиками и все смешайте.

В глубокую кастрюлю с толстым дном уложите слоями, чередуя, слой мяса, поверх него — слой овощей. Посолите, поперчите, положите лавровый лист и посыпьте частью рубленого пучка зелени. Таким образом уложите все мясо и овощи и поверх разложите кусочки сливочного масла.

Накройте кастрюлю крышкой и доведите содержимое до кипения на сильном огне. Затем уменьшите огонь до слабого и потушите все около 40 минут до готовности, не допуская чрезмерного разваривания овощей. Подавайте, осторожно перемешав снизу вверх и посыпав любой рубленой зеленью.

Запеканка с сосисками, болгарским перцем, красным луком, яйцами, сыром моцарелла, петрушкой и базиликом «Флорентийская»

Ингредиенты

200 г сосисок, 2 стручка болгарского желтого перца, 1 красная луковица, 8 яиц, 1 стакан тертого сыра моцарелла, ½ стакана измельченной зелени петрушки или базилика, % чайной ложки соли, А чайной ложки крупномолотого черного перца, растительное масло.

Способ приготовления

Сосиски нарежьте кусочками и обжарьте в течение 5 минут на среднем огне до золотистого цвета в форме для выпечки. Затем переложите на бумажную салфетку, чтобы удалить излишек масла.

В форму, где обжаривались сосиски, положите нарезанный полосками перец, тонко нашинкованный лук, влейте полстакана воды и потушите смесь, помешивая, 12–13 минут, пока овощи не станут мягкими.

Взбейте яйца, смешайте с петрушкой, солью, перцем и сыром. Полученную массу уложите в форму и добавьте сосиски. Прогрейте все в течение 3 минут, не перемешивая, пока масса не загустеет по краям. Затем запекайте в духовке 10–12 минут при средней температуре до застывания массы. Подавайте, перевернув форму на блюдо.

Рагу с венскими сосисками, картофелем, болгарским перцем, помидорами, сыром, чесноком и майонезом «Австро-Венгерское»

Ингредиенты

2—3 венские сосиски, 6–7 средних картофелин, 1 крупный помидор, 1 стручок болгарского перца, 1 морковка, 100–150 г тертого сыра (любого), 1 луковица, 4–5 зубчиков чеснока, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка приправы для овощей, сливочное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Лук тонко нашинкуйте и обжарьте на сливочном масле. Добавьте нарезанные дольками помидоры и потушите до полуготовности. Картофель и морковь нарежьте кружками, сосиски — кусочками, положите все к помидорам и луку, посолите, поперчите, посыпьте приправой, разложите кусочки сливочного масла и потушите под крышкой до готовности.

Чеснок пропустите через пресс и смешайте с майонезом и тертым сыром. Полученный соус добавьте в готовое блюдо и все тщательно перемешайте. Подавайте немедленно.

Запеченное рагу с баварскими сосисками, болгарским перцем, кабачками, помидорами, морковью, зеленью и майонезом «Мюнхенское»

Ингредиенты

2 баварские сосиски, 300–400 г кабачков, 2–3 помидора, 1 стручок болгарского зеленого перца, 1 морковка, 150 г нежирного майонеза, зелень (любая), зеленый лук, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки очистите от кожицы, семян и вместе с помидорами нарежьте кубиками со стороной 2 см. Морковь натрите на крупной терке, болгарский перец очень мелко нарежьте или натрите на терке. Сосиски нарежьте максимально мелко.

В форму (без масла!) уложите слоями, посолив и поперчив каждый слой, кабачки, морковь, болгарский перец, сосиски и помидоры. Влейте немного воды и полейте майонезом. Запекайте в духовке 30 минут при температуре 240 °С. Подавайте как самостоятельное блюдо, посыпав измельченным зеленым луком, или с рисом.

Рагу с полукопченой колбасой, картофелем, болгарским перцем, кабачками, помидорами, морковью, луком и чесноком «По-саксонски»

Ингредиенты

200 г полукопченой колбасы, 2 средние картофелины, 2 небольших кабачка, 2 помидора, 1 стручок болгарского перца, 2 морковки, 1–2 луковицы, растительное масло, чеснок, сушеные травы (любые), перец, соль.

Способ приготовления

Картофель, кабачки, морковь и колбасу нарежьте полукружиями. Помидоры и болгарский перец нарежьте крупными кубиками, чеснок нарубите, лук тонко нашинкуйте. В сотейник налейте немного растительного масла и обжарьте чеснок. Положите к нему картофель и обжарьте на сильном огне в течение 2 минут, постоянно помешивая. Затем добавьте морковь и обжарьте все еще 2 минуты.

Положите колбасу и обжарьте до вытапливания жира. Затем добавьте кабачки, немного все обжарьте, помешивая, и положите болгарский перец. Последними уложите помидоры, посолите, поперчите, накройте крышкой и потушите 30–40 минут на слабом огне, не перемешивая. За 5 минут до готовности добавьте сушеные травы и перемешайте.

Рагу с курицей, острой колбасой, перцем-ассорти, чесноком, луком, рисом и зеленым луком «Гамбо по-луизиански»

Ингредиенты

1 кг курятины, 300 г острой колбасы, 900 г вареного риса, 1 стручок болгарского зеленого перца, 1 луковица, 3–4 зубчика чеснока, 1 л горячей воды, 6 столовых ложек муки, 6 столовых ложек растительного масла, красный молотый перец (на кончике ножа), зеленый лук, соль.

Способ приготовления

Смешайте растительное масло, муку и разотрите до получения однородной смеси. Прогрейте ее в течение 5 минут на среднем огне, непрерывно помешивая. Затем уменьшите огонь и, помешивая, нагрейте еще в течение 15 минут. Смесь должна быть коричневого цвета. Положите в нее нарезанные лук, болгарский перец, чеснок, черный и красный перец. Поварите все 3–5 минут, пока овощи не станут мягкими.

Постепенно влейте горячую воду и добавьте мелко нарезанные кусочки курицы. Доведите до кипения, убавьте огонь и поварите 30 минут. Затем добавьте нарезанную ломтиками колбасу и поварите все еще 20 минут. Спустя это время слейте воду. Подавайте, уложив на горячий рис и посыпав измельченным зеленым луком.

Запеканка с маринованным куриным филе, картофелем, болгарским перцем, сливками и чесноком «С чувством, с толком, с расстановкой»

Ингредиенты

600 г филе курицы, 1 кг картофеля, 1 болгарский красный перец, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 100 г тертого сыра (любого), 4 яйца, 200 мл сливок, 150 мл молока, 2 столовые ложки растительного масла, А чайной ложки перца, 2 чайные ложки соли.

Для маринада

50 мл соевого соуса, 50 мл лимонного сока или винного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Филе курицы положите в маринад минимум на 2 часа. Для маринада смешайте соус, лимонный сок, соль и перец.

Картофель нарежьте толстыми ломтиками и сварите до полуготовности. Филе нарежьте полосками и обжарьте на растительном масле, если надо, посолив и поперчив его. Добавьте нашинкованный лук, измельченный чеснок, нарезанный брусочками болгарский перец. Обжарьте все в течение 5 минут, затем увеличьте огонь и обжарьте еще 2 минуты.

В смазанную маслом форму уложите картофель и поверх него подготовленное филе. Смешайте яйца, молоко, сливки, соль и перец. Полученную смесь влейте в форму и посыпьте все тертым сыром. Запекайте в духовке 35–40 минут при температуре 180 °C.

Рагу с куриными грудками, кабачками, картофелем, болгарским перцем, капустой, помидорами, чесноком и майонезом «Истоминское»

Ингредиенты

800 г куриных грудок, 1–2 небольших кабачка, 3–4 картофелины, 300 г капусты, 1–2 стручка болгарского перца, 3 помидора, 1 морковка, 1–2 луковицы, 3–4 зубчика чеснока, 100 г майонеза, 100 г сливочного масла, растительное масло, зелень (любая), специи для курицы, перец, соль.

Способ приготовления

Куриные грудки освободите от костей и нарежьте порционными кусками. Лук нарежьте полукольцами, каждый зубчик чеснока разрежьте на 3–4 части. Курицу обжарьте на растительном масле, добавьте соль, перец и специи для курицы.

В казан или высокий сотейник уложите слоями, посолив и поперчив каждый слой, сначала курицу вместе с образовавшимся соусом. Затем положите лук и чеснок. Поверх уложите слой моркови, нарезанной полукружиями, и картофель, нарезанный кружками толщиной полсантиметра.

Затем положите капусту, нарезанную крупными кусками и разобранную на пластины. Поверх уложите слой болгарского перца, нарезанного крупными кубиками, и кабачки, нарезанные полукружиями.

Последним слоем положите помидоры, нарезанные толстыми кружками. Полейте все майонезом и разложите кусочки сливочного масла. Потушите под крышкой до готовности на слабом огне. Подавайте, посыпав любой рубленой зеленью.

Запеканка с курицей, картофельным пюре, молоком, болгарским перцем, луком и чесноком «Генеральская»»

Ингредиенты

1 небольшая вареная или приготовленная на гриле курица, 9—10 картофелин, 2 болгарских красных перца, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 80 г сливочного масла, 600 мл молока, 2 столовые ложки муки, 4 столовые ложки мягкого сливочного сыра, 1 чайная ложка молотой паприки, 1 чайная ложка соли, У чайной ложки перца, 1 столовая ложка сливочного масла, растительное масло.

Способ приготовления

Курицу освободите от кожи и костей. Мякоть нарежьте небольшими кусочками и уложите в смазанную маслом форму. Картофель сварите в подсоленной воде и приготовьте из него пюре. Чеснок пропустите через пресс, нашинкуйте лук и болгарский перец и обжарьте все в течение 10 минут на растительном масле.

Отдельно растопите сливочное масло, всыпьте муку, слегка ее обжарьте и небольшими порциями влейте молоко. Сыр разотрите до однородной массы, добавьте к полученной смеси, посолите, поперчите и всыпьте молотую паприку.

Затем добавьте обжаренные чеснок, лук, болгарский перец, тщательно перемешайте полученный соус и влейте его в форму. Поверх него разложите картофельное пюре и кусочки сливочного масла. Запекайте в духовке около 30 минут при температуре 200 ˚С.

Рагу с куриным филе, картофелем, болгарским перцем, тыквой, зеленым горошком, кукурузой, петрушкой и прованскими травами «Транснациональное»

Ингредиенты

300 г куриного филе, 10–12 картофелин, 300 г тыквы, 100–200 г замороженной «Мексиканской смеси» (зеленый горошек, кукуруза, морковка), 2–3 луковицы, 1 стручок болгарского перца, 4–5 столовых ложек томатной пасты, зелень петрушки, сушеная смесь «Прованские травы», соль.

Способ приготовления

Куриное филе нарежьте небольшими кусочками, тыкву натрите на мелкой терке. Лук мелко нарежьте, картофель нарежьте небольшими кусочками. Смешайте все подготовленные продукты, посолите, добавьте сушеную смесь и залейте небольшим количеством кипятка (около 2 стаканов).

Поварите все 10 минут, затем положите томатную пасту, слив по желанию лишнюю жидкость. Затем добавьте «Мексиканскую смесь», мелко нарезанный болгарский перец, рубленую зелень петрушки и поварите все еще 15–20 минут.

Запеканка с куриным филе, рисом, болгарским перцем, луком, сыром, сливками, ананасами и персиками «Знойная»

Ингредиенты

500 г куриного филе, 300 г длиннозернистого риса, 2 стручка болгарского красного перца, 1 небольшая банка консервированных ананасов, 1 большая банка консервированных персиков, 2 луковицы, 200 г сыра с плесенью, 500 мл сливок, 1 чайная ложка карри, 1 чайная ложка перца, 1/ чайной ложки соли, растительное масло.

Способ приготовления

Лук нашинкуйте, филе нарежьте небольшими кусочками, болгарский перец — полосками. Консервированные фрукты нарежьте небольшими кусочками. Рис сварите до полуготовности и смешайте со всеми подготовленными продуктами.

Полученную массу посолите, поперчите, добавьте карри, все тщательно перемешайте, уложите в смазанную растительным маслом форму и посыпьте измельченным сыром. Смешайте сливки, сок из-под фруктов и влейте смесь в форму. Запекайте в духовке около 1 часа 30 минут при температуре 150 ˚С.

Рагу с филе индейки, молодым картофелем, цукини, морковью, болгарским перцем, томатным соком и приправами «Гваделупское»

Ингредиенты

500 г филе индейки, 500 г молодого мелкого картофеля, 500 г цукини, 1 крупная морковка, 2 стручка болгарского красного перца, 3 луковицы, 1 стакан томатного сока, 2 лавровых листа, 100 г топленого масла, соевый соус, приправы (любые), соль.

Способ приготовления

Филе индейки нарежьте небольшими кусочками поперек волокон, залейте соевым соусом, перемешайте и оставьте на 20–30 минут. В казане (глубокой толстостенной кастрюле) разогрейте топленое масло и порциями обжарьте подготовленную индейку.

Картофель тщательно вымойте и сварите в подсоленной воде до полуготовности. Цукини нарежьте брусочками, морковь и лук нашинкуйте. В казане, где обжаривалась индейка, обжарьте морковь и лук. Затем добавьте индейку, нарезанный кусочками болгарский перец и лавровый лист.

Влейте томатный сок, посолите, посыпьте приправами и потушите все около 15 минут. Спустя это время положите цукини и потушите 5–7 минут. Добавьте подготовленный картофель и потушите все еще 10 минут.

Запеканка с филе индейки, рисом, болгарским перцем, помидорами, луком, сметаной, сыром и майонезом «Госпожа министерша»

Ингредиенты

400 г филе индейки, 1 % стакана риса, 2 стручка болгарского перца, 2 помидора, 2 луковицы, 100 г майонеза, 100 г сметаны, 2 яйца, 150 г тертого сыра (любого), 500 мл воды, зелень (любая), растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Филе индейки, болгарский перец мелко нарежьте, лук нашинкуйте и обжарьте все в течение 5 минут. Затем положите рис, тщательно перемешайте смесь, влейте воду, посолите, поперчите и потушите под крышкой до готовности на слабом огне. Остывшую смесь смешайте со сметаной, майонезом, взбитыми яйцами и частью сыра. Полученную массу уложите в форму, разложите нарезанные кружками помидоры, посыпьте измельченной зеленью и оставшимся сыром. Запекайте в духовке около 15 минут при температуре 200 ˚С.

Рагу с куриной печенью, болгарским перцем, баклажанами, кабачками, помидорами, чесноком, петрушкой и рисом «Боярское»

Ингредиенты

400 г куриной печени, 2 средних баклажана, 1 средний кабачок, 5–6 небольших помидоров, 3 стручка болгарского перца, 2 луковицы, 5 зубчиков чеснока, % стакана риса, 1 пучок петрушки, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Куриную печень нарежьте кусочками, уложите в глубокий сотейник, посолите, поперчите, добавьте 2–3 столовые ложки растительного масла, немного воды и потушите 3–4 минуты.

Баклажаны нарежьте кружками (полукружиями), положите поверх печени, немного посолите и поперчите.

Затем положите мелко нарезанный лук, поверх него — половину нормы промытого риса. Следующим слоем уложите нарезанный тонкой соломкой болгарский перец, слегка посолив и поперчив. Поверх перца разложите оставшийся рис. Затем положите нарезанные тонкими пластинками кабачки. Поверх уложите помидоры, разрезанные пополам или на четыре части, срезом вниз.

Посыпьте все чесноком, нарезанным тонкими ломтиками, полейте растительным маслом, влейте немного горячей воды, посолите и поперчите. Посыпьте рубленой зеленью петрушки, накройте сотейник крышкой и потушите содержимое на слабом огне 25–30 минут, не перемешивая. Спустя 20–25 минут проверьте, есть ли на дне жидкость, и при ее наличии подержите блюдо еще немного на огне без крышки.

Запеканка с рыбой, болгарским перцем, луком-пореем, яйцами и укропом «Гламурная»

Ингредиенты

1 кг филе рыбы (любой), 200 г болгарского перца, 200 г лука-порея, 50 г зелени укропа, 2–3 яйца, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Филе нарежьте кусочками, посолите и поперчите. Болгарский перец нарежьте тонкими кольцами, зелень укропа и лук-порей измельчите. Лук-порей смешайте со взбитыми яйцами.

В смазанную растительным маслом форму уложите половину смеси из лука-порея и яиц, поверх нее — слой рыбы, посыпьте ее укропом, затем уложите болгарский перец, залейте все оставшейся смесью лука-порея с яйцами и накройте форму фольгой. Запекайте в духовке до готовности при температуре 200–220 °С.

Рагу с кальмарами, болгарским перцем, стручковой фасолью, помидорами, кукурузой, морковью, соевым соусом и чесноком «тусовочное»

Ингредиенты

2 тушки замороженных кальмаров, 200–250 г стручковой фасоли, 1 помидор и/или 1 столовая ложка томатного соуса, 2 столовые ложки консервированной кукурузы, 1 стручок болгарского перца, 1 морковка, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 чайная ложка соевого соуса, растительное масло, смесь молотого перца разных цветов, соль.

Способ приготовления

Лук нарежьте полукольцами и обжарьте на растительном масле до мягкости. Фасоль поварите 5 минут в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, нарежьте кусочками и добавьте к луку. Болгарский перец, морковь тонко нарежьте, положите к луку, фасоли, перемешайте и потушите все 10 минут.

Размороженные кальмары нарежьте соломкой, уложите в дуршлаг, обдайте кипятком, перемешайте и еще раз обдайте кипятком. Подготовленные кальмары положите к овощам, добавьте соевый соус, кукурузу и нарезанный кусочками помидор (томатный соус).

Все посолите, поперчите и потушите 5 минут. Затем положите пропущенный через пресс чеснок, перемешайте, снимите с огня и дайте немного настояться. Подавайте как самостоятельное блюдо в горячем и холодной виде, а также в горячем виде с рисом.

Запеканка с грибами, рисом, болгарским перцем, кинзой и хмели-сунели «Фастфуд по-грузински»

Ингредиенты

400 г крупных шампиньонов, А стакана риса, 1–2 стручка болгарского перца, зелень кинзы, хмели-сунели, соль.

Способ приготовления

Рис сварите до готовности. Перец нарежьте кубиками, добавьте кинзу, хмели-сунели, смешайте с рисом, посолите и тщательно перемешайте. Полученной смесью наполните шляпки грибов, уложите их в разогретую форму и накройте фольгой. Запекайте в духовке 15–20 минут при температуре 180 ˚С.

Рагу с вешенками, картофелем, болгарским перцем, капустой, кабачками, помидорами и укропом «Станичное»

Ингредиенты

350 г вешенок, 4 картофелины, 150 г капусты, 1 небольшой кабачок, 2 помидора, 1 стручок болгарского красного перца, 1 луковица, 1 столовая ложка томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Вешенки нарежьте ломтиками, лук нашинкуйте, морковь натрите на крупной терке и все потушите в небольшом количестве воды и растительного масла. В кастрюлю уложите нарезанный ломтиками картофель, залейте его водой, добавьте томатную пасту и потушите 5—10 минут.

Добавьте нарезанный ломтиками кабачок, нашинкованную капусту, нарезанный полосками болгарский перец и разрезанные на восемь частей помидоры. Залейте все водой так, чтобы она наполовину покрывала овощи, и потушите 10 минут. Затем положите грибы, тушеные лук с морковью и посыпьте укропом. Потушите все еще 10–15 минут.

Рагу с лисичками, болгарским перцем, помидорами и луком «Брянское»

Ингредиенты

600—700 г лисичек, 1 стручок болгарского перца, 1–2 помидора, 1 луковица, 50 г сливочного масла, / чайной ложки душистого молотого перца, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до мягкости. Лисички промойте, нарежьте небольшими кусочками и положите к луку. Затем добавьте болгарский перец, нарезанный полосками, и потушите все 10–15 минут на среднем огне.

Спустя это время положите нарезанные кубиками помидоры, перемешайте, посолите, поперчите и потушите до мягкости помидоров. Добавьте сливочное масло, перемешайте и через 2 минуты снимите с огня. Подавайте с картофельным пюре, макаронами, рисом и гречневой кашей.

Запеченное рагу с тыквой, болгарским перцем, помидорами, чесноком и эстрагоном «Йоркширское»

Ингредиенты

750 г мякоти тыквы, 500 г помидоров, 1 стручок болгарского перца, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 пучок эстрагона, 4 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук разрежьте на восемь частей, чеснок нарубите. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, разрежьте на четыре части и удалите семена. Перец очистите от семян и нарежьте полосками. Тыкву нарежьте кубиками со стороной 3 см.

Разогрейте растительное масло в форме с крышкой и обжарьте лук до прозрачности.

Затем добавьте нарезанные овощи, потушите 3 минуты, помешивая, слегка посолите и поперчите. Запекайте в духовке 1 час при температуре 180 °С. Подавайте, посыпав измельченным эстрагоном.

Рагу с тыквой, болгарским перцем, помидорами, морковью, луком, чесноком, мускатным орехом и корицей «Каротин полезен для здоровья»

Ингредиенты

500 г мякоти тыквы, 6 помидоров, 1 стручок болгарского красного перца, 1 морковка, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки томатного соуса, 1 перец чили, У чайной ложки молотого мускатного ореха, У чайной ложки молотой корицы, растительное масло, зелень (любая), приправы (любые), соль.

Способ приготовления

Тыкву нарежьте кубиками, обжарьте на растительном масле до готовности и переложите в другую емкость. Морковь нарежьте мелкими кубиками и обжарьте до полуготовности. Добавьте нашинкованный лук, нарезанный кусочками болгарский перец и потушите все, помешивая, около 5 минут.

Затем положите нарезанные кубиками помидоры, измельченный чеснок, перец чили, томатный соус, посолите, добавьте корицу и приправы. Потушите 10–15 минут до загустения и снимите с огня. В готовое блюдо положите обжаренную тыкву и все перемешайте. Подавайте, посыпав любой рубленой зеленью.

Рагу с сыром тофу, болгарским перцем, брокколи, тыквой, картофелем, кабачками, чесноком и укропом «Долой авитаминоз!»

Ингредиенты

150 г сыра тофу с чесноком и зеленью, 300 г брокколи, 200–300 г тыквы, 4 картофелины, 1 молодой кабачок, 1 стручок болгарского желтого перца, 1 морковка, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 1 пучок укропа, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Брокколи поварите 5 минут в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и разберите на соцветия. Картофель, морковь, тыкву и кабачок крупно нарежьте, лук нарежьте полукольцами. Болгарский перец и сыр тофу нарежьте крупными полосками.

Лук и морковь обжарьте на растительном масле в течение 10 минут на среднем огне. Затем положите картофель, посолите, поперчите и потушите 15–20 минут под крышкой.

Спустя это время добавьте тыкву, кабачок, болгарский перец и потушите все на среднем огне под крышкой. За 5 минут до готовности положите сыр тофу, рубленые зелень укропа, чеснок и брокколи. Все перемешайте, снимите с огня и оставьте на 2–3 минуты под крышкой. Подавайте с макаронами.

Тушеный перец с вареной говядиной, капустой, морковью, помидорами, яйцами, укропом и петрушкой «Ставропольский»

Ингредиенты

8—10 стручков болгарского перца, 300 г вареной говядины, 200 г капусты, 2 морковки, 1 огурец, 1 помидор, 1 луковица, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г тертого сыра (любого), 100 г томатного соуса, ½ пучка укропа, ½ пучка петрушки, 1 столовая ложка сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

У болгарского перца удалите плодоножку и очистите его от семян. Говядину пропустите через мясорубку, яйца измельчите, капусту тонко нашинкуйте. Одну штуку моркови и огурец натрите на средней терке. Смешайте все подготовленные продукты, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный перец. Лук нашинкуйте, оставшуюся морковь натрите на мелкой терке, обжарьте на сливочном масле, добавьте 2–3 столовые ложки томатного соуса и потушите все еще 3–4 минуты.

Поверх лука и моркови уложите фаршированный перец, влейте немного воды и потушите до готовности. Подавайте, посыпав тертым сыром, измельченной зеленью петрушки, укропа и полив томатным соусом.

Тушеный перец со свининой, стручковой фасолью, зеленым горошком, морковью, свеклой и петрушкой «Майкопский»

Ингредиенты

8—10 стручков болгарского перца, 300 г свинины, 300 г стручковой фасоли, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 морковки, 1 картофелина, 1 свекла, 1 луковица, 1 соленый огурец, 100 г майонеза, 1 лавровый лист, ½ пучка петрушки, 4–5 столовых ложек растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

У болгарского перца удалите плодоножку и очистите его от семян. Мясо пропустите через мясорубку. Стручковую фасоль сварите в подсоленной воде, охладите и мелко нарежьте.

Картофель, 1 морковку и огурец натрите на средней терке. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте зеленый горошек, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте, наполните ею подготовленный перец и обжарьте его в 1 столовой ложке растительного масла.

Свеклу и оставшуюся морковь натрите на средней терке, лук нарежьте полукольцами. Обжарьте все на оставшемся растительном масле, поверх уложите обжаренный фаршированный перец, положите лавровый лист, влейте немного воды и потушите до готовности. Подавайте с тушеными овощами, полив майонезом и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Тушеный перец с фаршем, белой фасолью, яблоками, репой, морковью, чесноком, петрушкой и сыром «Богучарский»

Ингредиенты

8—10 стручков болгарского перца, 200 г мясного фарша (любого), 200 г белой фасоли, 100 г тертого сыра (любого), 1 яблоко, 1 репа, 1 морковка, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 5–6 стрелок чеснока, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 чайная ложка лимонного сока, 1–2 лавровых листа, ½ пучка петрушки, 3 столовые ложки оливкового масла, молотый красный и черный перец, соль.

Способ приготовления

У болгарского перца удалите плодоножку и очистите его от семян. Замоченную на ночь фасоль сварите в подсоленной воде и охладите. Одну луковицу мелко нарежьте, яблоко очистите от сердцевины, натрите на средней терке и сбрызните лимонным соком.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте мясной фарш, тертый сыр, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный перец. Репу и морковь натрите на средней терке и обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета.

Затем добавьте оставшийся измельченный лук, чеснок (мелко нарезанные зубчик и стрелки), посолите, поперчите и потушите все 2–3 минуты. Поверх уложите фаршированный перец, влейте немного воды, добавьте томатную пасту, лавровый лист и потушите все до готовности. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Запеченный перец с фаршем, грецкими орехами, зеленым горошком, морковью, сыром и зернами граната «По-загребски»

Ингредиенты

8—10 стручков болгарского перца, 300 г мясного фарша (любого), 100 г измельченных грецких орехов, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 картофелины, 2 морковки, 1 гранат, 200 г тертого сыра (любого), 2 столовые ложки майонеза, ½ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

У болгарского перца удалите плодоножку и очистите его от семян. Картофель и морковь натрите на крупной терке. Смешайте мясной фарш, грецкие орехи, зеленый горошек, картофель, морковь, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный перец. Уложите его в форму и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке 15–20 минут при средней температуре. Подавайте, украсив зернами граната и веточками петрушки.

Тушеный перец с вареным мясом, окороком, языком, помидорами, свеклой, солеными огурцами и сыром «Ассортиментный»

Ингредиенты

8—10 стручков болгарского перца, 200 г вареного мяса (любого), 100 г окорока, 100 г вареного языка, 1 помидор, 1 огурец, 1 морковка, 1 вареная картофелина, 1 вареная свекла, 1 соленый огурец, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 100 г тертого сыра (любого), 100 мл мясного бульона, 1–2 лавровых листа, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

У болгарского перца удалите плодоножку и очистите его от семян. Вареное мясо, окорок и язык пропустите через мясорубку. Картофель, свеклу и соленый огурец очистите от кожицы и натрите на средней терке.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте измельченную зелень петрушки, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный перец.

Морковь и лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте лавровый лист, толченый чеснок, томатную пасту, посолите, поперчите и обжарьте все еще в течение 2–3 минут.

Поверх уложите фаршированный перец, влейте горячий бульон и потушите все до готовности. Подавайте, посыпав тертым сыром, измельченной зеленью петрушки и украсив кружками помидора и огурца.

Запеченный перец под соусом со свиным фаршем, рисом, луком-шалотом, сливками и острой паприкой «Гроссето»

Ингредиенты

7 стручков болгарского перца, 300 г свиного фарша, 100 г риса, 3 головки лука-шалота, 5 зубчиков чеснока, 1 яйцо, 250 мл бульона, / стакана сливок, 1 чайная ложка порошка острой паприки, 4 столовые ложки сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Рис сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Четыре стручка перца очистите от плодоножек и семян. Лук-шалот мелко нарубите, чеснок мелко нарежьте.

Оставшийся перец разрежьте пополам, удалите семена и нарежьте мелкими кубиками. Смешайте фарш с вареным рисом, половиной нормы лука-шалота и чеснока, взбитым яйцом, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный перец. Уложите в смазанную 2 столовыми ложками сливочного масла форму и влейте бульон. Запекайте в духовке 45 минут при температуре 180 °С. Подавайте с соусом.

Для соуса за 5 минут до готовности перца растопите остаток сливочного масла и обжарьте в нем оставшиеся лук-шалот и чеснок. Добавьте нарезанный кубиками перец, влейте бульон из формы и дайте закипеть. Полученную массу разомните в пюре, влейте сливки, добавьте порошок паприки, соль и перец. Полученный соус тщательно перемешайте.

Запеченный перец с буженино́й, рисом, маринованными грибами, грецкими орехами, брынзой и зеленью «Креативный»

Ингредиенты

8—10 стручков болгарского перца, 200 г буженины, 1 луковица, 2 столовые ложки маринованных грибов, 2 столовые ложки рубленых грецких орехов, 2 столовые ложки брынзы, 100 г тертого сыра (любого), ½ стакана риса, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка майонеза, ½ пучка петрушки, ½ пучка укропа, 1 столовая ложка растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

У болгарского перца удалите плодоножку и очистите его от семян. Буженину и брынзу пропустите через мясорубку. Рис сварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на сито и охладите. Лук и грибы мелко нарежьте.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте грецкие орехи, посолите, поперчите и заправьте смесью из майонеза и лимонного сока. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный перец.

Уложите фаршированный перец в смазанную растительным маслом форму, посыпьте тертым сыром и перцем. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, украсив веточками петрушки и укропа.

Запеченный перец с окороком, грибами, картофелем, луком, сыром и укропом «Викинг»

Ингредиенты

6—8 стручков болгарского перца, 100 г копченого окорока, 300 г грибов (любых), 2 картофелины, 1 луковица, 100 тертого сыра (любого), ½ пучка укропа, 1 столовая ложка сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

У болгарского перца удалите плодоножку и очистите его от семян. Окорок нарежьте мелкими кусочками, уложите в форму и обжарьте до вытапливания жира. Затем добавьте нарезанный кольцами лук, нарезанные тонкими ломтиками грибы и картофель.

Посолите, поперчите, влейте немного воды и потушите все 15 минут. Спустя это время слейте образовавшуюся в процессе тушения жидкость и добавьте сливочное масло.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный перец. Уложите в форму, посыпьте тертым сыром и влейте немного воды. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, украсив веточками укропа.

Перец с колбасой, помидорами, огурцами, острым соусом, шпинатом, луком и петрушкой «Петровский»

Ингредиенты

8—10 стручков болгарского перца, 300 г вареной колбасы, 2 помидора, 1 огурец, 1 луковица, 4 столовые ложки острого томатного соуса, 1 столовая ложка уксуса, 2 пучка шпината, ½ пучка петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

У болгарского перца удалите плодоножку, очистите его от семян, сварите в подсоленной воде до мягкости и охладите. Колбасу, помидоры и огурец нарежьте мелкими кубиками. Лук и зелень петрушки измельчите. Смешайте растительное масло, уксус, соль, перец и тщательно перемешайте полученный соус.

Смешайте все подготовленные продукты и заправьте их соусом. Полученной начинкой наполните подготовленный перец. Подавайте, полив острым томатным соусом и посыпав

Запеченная курица с потрохами, болгарским перцем, помидорами, морковью, изюмом, маслинами и сахаром «Апухтинская»

Ингредиенты

1 тушка курицы (до 1 кг 200 г), 300–400 г куриных потрохов, 3 морковки, 1 стручок болгарского перца, 1–2 помидора или 3–4 столовые ложки томатного соуса, 3 луковицы, 10 маслин без косточек, 2 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка соли, растительное масло.

Способ приготовления

Курицу натрите снаружи солью и перцем, внутри — только солью и слегка обжарьте на растительном масле. Куриные сердечки, желудки, печень мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле в течение 15 минут.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой и очистите от кожицы. Обжарьте мелко нарезанные морковь, лук, болгарский перец и помидоры (томатный соус). Затем смешайте овощи с куриными потрохами, добавьте соль, сахар, изюм, маслины и потушите полученную начинку в течение 15 минут.

Наполните ею подготовленную курицу, положите в форму спинкой вниз и накройте форму крышкой. Запекайте в духовке 1 час при средней температуре. Спустя это время снимите крышку и подрумяньте курицу в течение 5—10 минут.

Тушеный перец с куриным филе, рисом, кукурузой, морковью, огурцами, томатной пастой и укропом «Кубинский»

Ингредиенты

6—8 стручков болгарского перца, 100 г вареного куриного филе, 100 г консервированной кукурузы, 3 столовые ложки риса, 1 морковка, 1 огурец, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка томатной пасты, ½ пучка укропа, 2 столовые ложки растительного масла, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

У болгарского перца удалите плодоножку и очистите его от семян. Рис сварите в подсоленной воде до готовности. Куриное филе нарежьте мелкими кубиками. Огурец натрите на средней терке, укроп измельчите.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте кукурузу, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный перец.

Лук нашинкуйте, морковь натрите на мелкой терке и обжарьте все на растительном масле. Поверх лука и моркови уложите фаршированный перец, влейте немного воды, смешанной с томатной пастой, и потушите до готовности. Подавайте, посыпав любой измельченной зеленью.

Рыба с рисом, болгарским перцем, зеленым горошком, сельдереем, лимоном и петрушкой «По-шанхайски»

Ингредиенты

800 г рыбы (любой), 50 г риса, 50 г консервированного зеленого горошка, 1 стручок болгарского красного перца, 1 корень сельдерея, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1–2 лавровых листа, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, ½ пучка петрушки, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу очистите от чешуи, выпотрошите, тщательно промойте, натрите солью и перцем. Рис сварите в подсоленной воде до полуготовности и охладите. У болгарского перца удалите плодоножку, семена, мелко нарежьте и смешайте с рисом, измельченным яйцом и зеленым горошком. Посолите, поперчите и заправьте растопленным сливочным маслом.

Полученную начинку тщательно перемешайте. Наполните ею подготовленную тушку рыбы и зашейте брюшко кулинарной нитью. Уложите в кастрюлю, залейте горячей водой так, чтобы она слегка покрывала рыбу. Добавьте тертый корень сельдерея, лавровый лист, лимонную цедру, соль, перец и поварите до готовности. Подавайте, нарезав порционными кусками и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Запеченная свекла с консервированными сардинами, болгарским перцем, острым соусом, оливками, зеленым луком и тмином «Изыскательская»

Ингредиенты

2—3 свеклы, 200 г консервированных сардин в масле, 2 помидора, 2 стручка болгарского перца, 1 огурец, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 3–4 столовые ложки оливок без косточек, 100 г тертого сыра (любого), 1 яйцо, 3 столовые ложки томатного соуса, 1 чайная ложка молотого тмина, ½ пучка зеленого лука, 1 чайная ложка растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Неочищенную свеклу залейте холодной водой и сварите до готовности. Затем охладите, очистите, разрежьте пополам и удалите мякоть.

У болгарского перца удалите плодоножку, семена и натрите на средней терке.

Помидоры и огурец нарежьте кусочками, лук — полукольцами. С рыбы слейте масло и разомните мякоть вилкой. Все смешайте, добавьте толченый чеснок, взбитое с томатным соусом и тертым сыром яйцо, тмин, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную свеклу. Уложите в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке 10 минут при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченным зеленым луком и нарезанными оливками.

Запеченный картофель с креветками, болгарским перцем, маслинами, сыром, сметаной и щавелем «Коронное блюдо мадам Розы»

Ингредиенты

6—8 картофелин, 200 г очищенных креветок, 3–4 столовые ложки маслин без косточек, 1 стручок болгарского перца, 1 луковица, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 100 г тертого сыра (любого), 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка винного уксуса, ½ пучка щавеля, 1 столовая ложка оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель сварите в мундире до полуготовности, охладите, очистите и в центре каждого клубня сделайте небольшое углубление.

Креветки сварите в подсоленной воде, охладите, мелко нарежьте и сбрызните уксусом. Болгарский перец и лук мелко нарежьте. Яйца натрите на средней терке. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте мелко нарезанные маслины, посолите, поперчите и заправьте сметаной. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленный картофель.

Каждый клубень смажьте оливковым маслом, посолите, поперчите, посыпьте сыром и заверните в фольгу. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, полив майонезом и посыпав измельченным щавелем.

Свекла под сметанным соусом с креветками, болгарским перцем, яблоками, лимоном, петрушкой и зеленым салатом «Интересная идея»

Ингредиенты

3—4 свеклы, 300 г вареных очищенных креветок, 2 стручка болгарского перца, 1 яблоко, 1 луковица, / лимона, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок петрушки, ½ пучка зеленого салата, перец, соль. Для сметанного соуса 150 г сметаны, 3 желтка сваренных вкрутую яиц, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки измельченной зелени базилика, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Неочищенную свеклу залейте холодной водой и сварите до готовности. Затем охладите, очистите, разрежьте пополам и удалите мякоть.

Болгарский перец, лук и яблоко нарежьте небольшими кубиками, зелень петрушки измельчите. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте креветки, майонез, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную свеклу. Подавайте, уложив на листья зеленого салата, полив соусом и украсив ломтиками лимона.

Для соуса желтки разотрите и смешайте со сметаной, лимонным соком и зеленью базилика. Добавьте соль, красный перец и тщательно перемешайте полученный соус.

Тушеный перец с морским гребешком, рисом, луком, зеленью, томатной пастой и сметаной «К празднику Нептуна»

Ингредиенты

8—10 стручка болгарского перца, 400 г морского гребешка, У стакана риса, 2–3 луковицы, 100 г сметаны, 1–2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки топленого масла, зелень (любая), растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

У болгарского перца удалите плодоножку и семена. Подготовленный перец подержите немного в кипятке. Лук мелко нарежьте. Томатную пасту обжарьте в растительном масле и смешайте с рисом, луком и топленым маслом.

Морской гребешок измельчите (можно пропустить через мясорубку). Смешайте все подготовленные продукты, посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Наполните ею перец, уложите в сотейник и залейте горячей водой с добавлением соли и перца. Потушите 15–20 минут на слабом огне. Подавайте, полив образовавшимся соусом, сметаной и посыпав любой рубленой зеленью.

Помидоры с морковью, болгарским перцем, зеленым горошком, луком, майонезом и петрушкой «Назарьевские»

Ингредиенты

5 помидоров, 1 морковка, 1 стручок болгарского перца, 1 луковица, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, ½ пучка зеленого салата, ½ пучка петрушки, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

У помидоров срежьте верхушки и удалите мякоть. Морковь натрите на крупной терке, перец нарежьте тонкой соломкой. Лук измельчите и вместе с мякотью помидоров и морковью обжарьте на растительном масле. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте зеленый горошек, измельченную зелень петрушки, посолите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные помидоры. Подавайте, уложив на листья зеленого салата.

Домашние заготовки из баклажанов

Баклажаны печеные стерилизованные

Ингредиенты

1 кг баклажанов. Для рассола 1 л воды, 200 мл 6 %-ного уксуса, специи (любые), 30 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны средних размеров помыть и просушить. Затем запечь их в духовке, уложив на противень или большую сковороду. Испеченные баклажаны остудить (можно даже в холодной воде), удалить кожицу, обрезать плодоножки, сполоснуть в холодной воде и дать ей стечь. Баклажаны плотно уложить в подготовленные банки, после чего добавить соль, уксус и специи.

Банки стерилизовать в кипящей воде в зависимости от их объема: 40 минут — полулитровые, 70 минут — литровые. После этого сразу же герметично закрыть.

Баклажаны в растительном масле

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 40 г репчатого лука, 80 г моркови, 40 г корней сельдерея, 1 пучок петрушки, 150 мл растительного масла, перец.

Для солевого раствора

1 л воды, 50 г соли.

Способ приготовления

У вымытых молодых баклажанов отрезать плодоножки вместе с частью плода и сбланшировать в кипящем солевом растворе. Плоды достать из раствора и, подсушив, нарезать кружочками толщиной 2 см. Обжаривать в течение 10 минут в растительном масле. Поджаренные баклажаны посыпать перцем и уложить в банки слоями, перекладывая каждый слой кольцами лука, кружочками моркови и сельдерея, измельченной петрушкой. Заполненные банки залить маслом, в котором жарились баклажаны, герметично закрыть и стерилизовать 15 минут.

Икра баклажанная

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, 150 г яблок, 30 мл растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль.

Способ приготовления

Икру следует готовить в широкой неглубокой кастрюле. Очищенный и нарезанный лук слегка обжарить в разогретом растительном масле и добавить вымытые и измельченные спелые помидоры.

Овощи тушить под закрытой крышкой, изредка помешивая. Пока они тушатся, вымытые баклажаны и болгарский перец, из которого удалены семена, мелко нарезать, яблоки натереть на крупной терке и добавить в емкость с луком и помидорами. Затем тщательно размешать и тушить на слабом огне, помешивая, до готовности баклажанов.

После чего дать икре покипеть некоторое время без крышки для испарения лишней воды.

Любители острой пищи могут положить вместе с баклажанами и стручок жгучего перца (целым), но при помешивании нужно следить, чтобы он не лопнул.

Икру необходимо тушить на слабом огне до желаемой густоты, добавив в конце приготовления соль и сахар.

Горячую икру разлить по банкам, накрыть их крышками и стерилизовать 20 минут, затем сразу же закатать.

Фаршированные баклажаны

Ингредиенты

1 кг молодых баклажанов, 400 г моркови, 40 г сельдерея, 1 пучок петрушки, 3 зубчика чеснока, 10 г черного перца горошком, 20 г соли.

Для маринада

1 л воды, 200 мл 6 %-ного уксуса, 30 г соли.

Способ приготовления

У молодых баклажанов отрезать плодоножки с частью плода у основания и кончиком острого ножа сделать до его середины три-четыре разреза по длине. В разрезы насыпать немного соли для устранения горечи, а через 2 часа баклажаны помыть в холодной воде. Подготовленные таким образом овощи бланшировать 3 минуты в подсоленном по вкусу кипятке. Разрезы хорошо остывших баклажанов наполнить смесью из нашинкованных моркови, сельдерея, петрушки, измельченного чеснока, горошин черного перца. Чтобы начинка не выступала наружу, разрезы следует хорошо прижать и завязать листьями сельдерея.

Уложенные в банки баклажаны залить заранее вскипяченным и охлажденным маринадом. Консервы закрыть пластмассовыми крышками.

Баклажаны в томатном соусе

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 800 г томатного соуса, 50 мл растительного масла.

Способ приготовления

Молодые баклажаны помыть, запечь в духовке, затем снова помыть холодной водой.

Кожицу и плодоножку аккуратно удалить.

Подготовленные таким способом баклажаны обжарить в растительном масле до золотисто-желтого цвета.

На дно подготовленных банок налить 40–50 г томатного соуса, банки наполнить до плечиков баклажанами и залить горячим (не ниже 70 °С) томатным соусом. После чего накрыть крышками и стерилизовать в течение 50 минут (время указано для литровых банок). Затем сразу же закатать.

Зеленая икра из баклажанов и моркови

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 300 г моркови, 500 г помидоров, 500 г зеленого болгарского перца, 200 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Баклажаны одинаковой степени зрелости тщательно помыть, отрезать плодоножки с частью основания плодов, разрезать вдоль на четыре части, слегка посолить и оставить на некоторое время. После выделения из баклажанов горьковатого сока плоды отжать и еще раз тщательно помыть холодной водой.

Перец вымыть, разрезать вдоль и очистить от семян. Морковь очистить, помыть и разрезать по длине на две или четыре части в зависимости от размера. Подготовленные овощи пропустить через мясорубку. Помидоры вымыть, разрезать на половинки или четвертинки и измельчить в мясорубке или натереть на пластмассовой терке с последующим пропусканием через пластмассовый или эмалированный дуршлаг.

Мелко нарезанный лук тушить до золотистого цвета в разогретом растительном масле. Все овощи перемешать и тушить 30–40 минут. Готовую кипящую смесь разлить по банкам, накрыть крышками, стерилизовать 15 минут и герметично закрыть.

Баклажаны цельные, маринованные по-грузински

Ингредиенты

1 кг небольших баклажанов, 300 мл винного уксуса, 50 г чеснока, 40 г сельдерея, по 20 г чабера, базилика, кинзы и укропа, 30 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны помыть, очистить и погрузить на 1–2 минуты в кипящую воду. После чего откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и остудить. В каждом баклажане сделать продольный надрез длиной 3–4 см.

В ½ л кипящей воды опустить на 1 минуту веточки сельдерея, затем добавить туда соль и уксус, дать раствору закипеть, после чего снять с огня и охладить.

Чеснок очистить и обдать кипятком. Зелень вымыть, мелко нарубить и перемешать с солью. Затем зеленью наполнить надрезы баклажанов и прибавить по зубчику чеснока. После этого баклажаны перевязать веточками сельдерея.

Подготовленные таким образом баклажаны плотно уложить в банки, залить остуженным отваром сельдерея и герметично закрыть. Хранить в прохладном месте.

Соте из баклажанов

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 400 г помидоров, 200 г моркови, по 15 г корней петрушки и сельдерея, 50 г репчатого лука, по 5 г зелени укропа и петрушки, 30 г сахара, 10 г муки, 200 мл растительного масла, по 2 горошины душистого и черного перца, 20 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны помыть и обрезать с концов, после чего нарезать кружочками толщиной 1,52 см и обжарить в растительном масле до золотистого цвета с коричневым оттенком. Лук очистить, нарезать кольцами и тоже обжарить до золотистого цвета в кипящем растительном масле.

Коренья очистить, нарезать соломкой и тушить в растительном масле до полуготовности.

Обжаренные лук и коренья смешать с нарезанной зеленью и посолить.

Из помидоров приготовить томатное пюре и добавить в него соль, сахар, черный и душистый перец, муку и поварить несколько минут.

Немного соуса налить на дно банок, затем уложить туда поджаренные баклажаны — до половины банок, сверху выложить слой лука с кореньями и зеленью, снова баклажаны и в конце залить все томатным соусом.

Стерилизовать в кипящей воде в течение 1–1,5 часа.

Банки закатать и остудить. Хранить в прохладном месте.

Баклажаны, жаренные в соусе из перца

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 50 мл 9 %-ного уксуса, 20 г чеснока, 20 г горького стручкового перца, 50 г болгарского перца, 100 г растительного масла, 1–2 лавровых листа, 20 г рубленой петрушки, 2–3 горошины душистого перца, 30 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны помыть и варить в соленой воде до тех пор, пока они не станут мягкими. После чего баклажаны охладить, разрезать вдоль и уложить под пресс. Через 5 часов баклажаны разрезать еще на четыре части и обжарить со всех сторон в растительном масле. Обжаренные баклажаны уложить в большую кастрюлю и дать им остыть.

Приготовить соус. Для этого болгарский и горький перец, а также очищенный чеснок пропустить через мясорубку и к полученной смеси добавить уксус, соль, специи, немного масла и зелень.

Баклажаны слоями уложить в подготовленные банки, слегка поливая каждый кусочек соусом. Сверху также залить соусом и, прикрыв банки крышками, поставить их стерилизоваться на 15–20 минут. Затем герметично закрыть.

Баклажаны с петрушкой

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 200 г петрушки, 100 г чеснока. Для рассола 1 л воды, 200 мл столового уксуса.

Способ приготовления

Баклажаны подготовить, помыв их и срезав плодоножки. Затем баклажаны варить до мягкости. Остудить и надрезать в трех местах, отжать и наполнить надрезы толченым чесноком и рубленой зеленью петрушки. Нафаршированные баклажаны перевязать веточками петрушки.

Готовые баклажаны уложить в стерильные банки и залить прокипяченным рассолом. Банки закатать.

Маринованные баклажаны

Ингредиенты

10 кг баклажанов, 1 кг соли, 1 л 9 %-ного уксуса, 1 л воды, 8 головок чеснока, 4 корня сельдерея, растительное масло.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, нарежьте тонкими кружочками, посыпьте солью и оставьте на 6 часов, после чего слейте образовавшийся сок.

Корни сельдерея и чеснок очистите и тщательно измельчите.

В отдельной посуде соедините воду и уксус, доведите полученную жидкость до кипения, опустите в нее баклажаны на несколько минут, а затем выньте их и дайте воде стечь.

Каждый кружок баклажанов обмакните в растительное масло и выложите в подготовленные банки вместе с сельдереем и чесноком.

Залейте баклажаны растительным маслом и закатайте банки крышками. Храните в холодном месте.

Баклажаны, маринованные по-асеновградски

Ингредиенты

16 кг баклажанов, 2,8 л растительного масла, 1 л 9 %-ного уксуса, 1 л воды, 500 г зелени сельдерея, 400 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, нарежьте кружочками, посыпьте солью и оставьте на 3 часа. По прошествии указанного времени слейте образовавшийся сок, а баклажаны обжарьте в разогретом растительном масле. Листья сельдерея промойте.

Баклажаны выложите в стерилизованные литровые банки вместе с зеленью.

В отдельной посуде соедините воду и уксус, доведите до кипения и остудите. Полученным маринадом залейте баклажаны.

В каждую банку добавьте по 1 столовой ложке растительного масла, после чего стерилизуйте их в течение 25 минут и закатайте крышками.

Баклажаны «Добруджа»

Ингредиенты

5 кг баклажанов, 2,5 л 9 %-ного уксуса, 500 мл растительного масла, 500 мл воды, 400 г соли, 6 г молотого черного перца, 6 лавровых листьев.

Способ приготовления

В воду добавьте соль, масло, лавровый лист, уксус и молотый перец, доведите до кипения и остудите.

Баклажаны помойте, удалите плодоножки, нарежьте мякоть кружочками и опустите их в подготовленный маринад. Варите в течение 20 минут, остудите и процедите.

Баклажаны положите в заранее простерилизованные банки, залейте маринадом, закройте пергаментной бумагой и поставьте в холодное место на 10–15 дней.

Баклажаны «Имам баялда»

Ингредиенты

6 кг баклажанов, 3 кг томатов, 1А кг репчатого лука, 1А л растительного масла, 1 л воды, 180 г чеснока, 150 г соли, 20 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, отрежьте оба кончика, остальную часть нарежьте тонкими ломтиками длиной около 5 см, залейте рассолом, приготовленным из расчета 30 г соли на 1 л воды, и оставьте на 30 минут. После этого промойте ломтики в проточной воде и обжаривайте в разогретом растительном масле в течение 10 минут.

Томаты обдайте кипятком, опустите в холодную воду, снимите кожицу, а мякоть пропустите через мясорубку, после чего обжарьте в растительном масле до уменьшения объема в два раза.

Лук очистите, нарежьте кольцами и обжаривайте в разогретом растительном масле до тех пор, пока он не приобретет золотистый оттенок.

Зелень помойте и нарубите. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. В отдельной посуде соедините томатное пюре, лук и зелень, прогревайте в течение некоторого времени.

В банки выложите слоями баклажаны, томатную массу и чеснок (последний слой должен быть из баклажанов). Сверху налейте небольшое количество растительного масла, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 50 минут, закатайте и переверните горлышком вниз.

Консервированные жареные баклажаны (первый способ)

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 500 мл растительного масла, 2 лимона, 2 пучка петрушки, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Зелень помойте и нарубите.

Лимоны обдайте кипятком и нарежьте тонкими ломтиками.

Баклажаны помойте, нарежьте тонкими кружочками, посолите и положите в эмалированную кастрюлю. Оставьте на некоторое время, удалите образовавшийся сок, отожмите ломтики и обжарьте с обеих сторон в разогретом растительном масле.

Ломтики баклажанов уложите слоями в простерилизованные полулитровые банки. Каждый слой перекладывайте лимонами и зеленью, а затем залейте прокаленным на сковороде оставшимся растительным маслом.

Банки закатайте крышками и стерилизуйте в кипящей воде в течение 40 минут.

Консервированные жареные баклажаны (второй способ)

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 3 головки чеснока, 5 лавровых листьев, 500 мл растительного масла, 200 мл 6 %-ного уксуса, 2 столовые ложки соли, черный перец горошком.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, нарежьте тонкими кружочками, засыпьте солью, оставьте на 30 минут, слейте образовавшийся сок и обжарьте в растительном масле с обеих сторон. Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку и соедините с уксусом.

Кружочки баклажанов окуните в чесночную смесь и уложите в простерилизованные полулитровые банки, на дно которых надо предварительно положить несколько горошин черного перца и лавровый лист. Смесь залейте оставшимся прокаленным растительным маслом.

Банки закатайте крышками и стерилизуйте на кипящей водяной бане в течение 1 часа.

Консервированные жареные баклажаны (третий способ)

Ингредиенты

5 кг баклажанов, 5 л воды, 1У **кг** болгарского перца, 4 головки чеснока, 500 мл растительного масла, 5 чайных ложек 70 %-ной уксусной эссенции, 5 столовых ложек сахара, лавровый лист, гвоздика, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Приготовьте маринад, соединив воду, соль, уксусную эссенцию, сахар, гвоздику, черный перец и лавровый лист. Полученную жидкость вскипятите и остудите.

Баклажаны помойте, нарежьте кружочками, пересыпьте солью и положите под гнет, чтобы вытек весь сок. После этого обжарьте баклажаны в растительном масле с обеих сторон.

У перца удалите плодоножки и семена, мякоть пропустите через мясорубку.

Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

Баклажаны слоями выложите в простерилизованные банки, чередуя с чесноком и перцем. Залейте полученную массу приготовленным маринадом.

Банки накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 30 минут, после чего закатайте и поставьте на хранение в холодное место.

Фаршированные баклажаны

Ингредиенты

3,6 кг баклажанов, 2½ **кг** томатов, 2,1 кг моркови, 500 мл растительного масла, 400 г репчатого лука, 300 г корней пастернака, петрушки и сельдерея, 100 г сахара, 100 г соли, 50 г зелени укропа и петрушки, 1 г молотого душистого перца.

Способ приготовления

Баклажаны помойте и отрежьте оба конца, после чего аккуратно выньте сердцевину. Морковь и коренья очистите, нарежьте тонкой соломкой и обжарьте по отдельности в разогретом растительном масле.

Баклажаны обжаривайте в растительном масле до тех пор, пока они не приобретут золотисто-коричневый оттенок. После этого положите их на противень и остудите.

Лук очистите, нарежьте тонкими кольцами и обжарьте в масле.

Зелень помойте, нарубите и соедините с морковью, луком и кореньями, посолите по вкусу. Баклажаны нафаршируйте полученной смесью.

Томаты помойте, пропустите через мясорубку, поставьте на медленный огонь и прогрейте до кипения, после чего протрите, соедините с сахаром и солью, добавьте душистый перец и варите до уменьшения объема на одну треть.

Полулитровые банки слегка прогрейте, выложите баклажаны и залейте их подогретым до 80 °С томатным соусом, после чего накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 1 часа и закатайте.

Квашеные фаршированные баклажаны

Ингредиенты

2,3 кг баклажанов, 1 л воды, 500 г моркови, 300 мл растительного масла, 100 г корня петрушки, 100 г репчатого лука, 30 г соли, 2 головки чеснока, 2 пучка зелени петрушки, стебли сельдерея для обвязки.

Способ приготовления

Вымойте баклажаны, удалите плодоножку, в середине каждого плода сделайте сквозную продольную прорезь. Следите за тем, чтобы разрез не доходил до краев примерно на 2–3 см.

Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте до золотистого цвета в растительном масле. Морковь и коренья очистите, натрите на крупной терке, соедините и тушите в растительном масле до полуготовности. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

Зелень нарубите, соедините с чесноком, морковью, луком и кореньями, посолите по вкусу и тщательно перемешайте.

В кастрюлю налейте воду, растворите соль, доведите до кипения, опустите баклажаны и варите до полуготовности на медленном огне.

Баклажаны остудите, нафаршируйте полученной овощной массой, перевяжите стеблями сельдерея и уложите в банки.

Завяжите горлышки банок марлей, поставьте в теплое место на 2 дня, затем залейте пастеризованным растительным маслом, закройте прокипяченными полиэтиленовыми крышками и поставьте в холодное место.

Баклажаны с овощным фаршем

Ингредиенты

6 кг баклажанов, 2 кг репчатого лука, 1,6 кг томатов, 1 л воды, 500 мл растительного масла, 120 г чеснока, 100 г зелени петрушки, молотый черный перец, молотый душистый перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, нарежьте кружочками и держите в течение 5 минут в растворе, приготовленном из 1 л воды и 120 г соли. После этого немного обсушите, обжарьте в разогретом растительном масле и остудите.

Томаты помойте, пропустите через мясорубку, нагрейте до кипения в эмалированной посуде, протрите через сито и уваривайте на медленном огне до уменьшения первоначального объема на одну треть.

Чеснок залейте холодной водой, оставьте на 2 часа, затем очистите и пропустите через чеснокодавилку.

Зелень нарубите. Лук очистите, нарежьте кольцами, обжарьте в разогретом растительном масле, соедините с томатами, чесноком и зеленью, добавьте перец и соль и доведите до кипения.

Баклажаны вместе с овощной смесью выложите в полулитровые банки, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 50 минут и закатайте.

Икра из баклажанов по-старозагорски

Ингредиенты

7 кг баклажанов, 1 кг болгарского перца, 500 г томатов, 150 г соли, 100 г томатного пюре, 50 г зелени петрушки, 1½ л растительного масла.

Способ приготовления

Вымойте баклажаны проточной водой, удалите плодоножки, а мякоть запеките в духовке до готовности.

Перец помойте, запеките в духовке на медленном огне, остудите в холодной воде, снимите кожицу, удалите семена и плодоножки и пропустите мякоть через мясорубку.

Зелень тщательно помойте и мелко нарубите.

Из баклажанов отожмите сок и пропустите мякоть через мясорубку.

Томаты помойте, нарежьте небольшими кубиками, соедините с баклажанами, перцем и зеленью, добавьте масло и томатное пюре и посолите.

Полученную массу выложите в простерилизованные полулитровые банки и стерилизуйте в течение 15 минут в кипящей воде.

Банки закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Икра из баклажанов по-болгарски

Ингредиенты

7 кг баклажанов, 2 кг томатной пасты, 300 г репчатого лука, 200 г корней петрушки, сельдерея и пастернака, 200 г зелени петрушки, 150 г соли, 100 г сахара, 100 мл растительного масла, молотый черный и душистый перец.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, удалите плодоножки, мякоть нарежьте кружочками, посолите и оставьте на 15 минут, после чего помойте, обжарьте в разогретом растительном масле и пропустите через мясорубку.

Лук очистите, нарежьте кольцами, обжарьте и пропустите через мясорубку.

Зелень помойте и нарубите. Коренья очистите, обжарьте в разогретом растительном масле, пропустите через мясорубку, соедините с луком, баклажанами и зеленью, добавьте томатную пасту, перец, сахар и соль и выложите в простерилизованные литровые банки.

Стерилизуйте банки в течение 20 минут в кипящей воде, затем закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Рагу из баклажанов

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 1 кг томатов, 1 кг моркови, 700 мл растительного масла, 600 г болгарского перца, 600 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 80 г панировочных сухарей, 60 г соли, 50 г сахара, 40 г зелени чеснока.

Способ приготовления

Баклажаны помойте и нарежьте небольшими кубиками.

У перца удалите семена, мякоть нарежьте тонкими полосками. Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть нарежьте дольками, положите в эмалированную посуду, прогревайте на медленном огне до размягчения и протрите через металлическое сито.

Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. Зелень помойте и нарубите. Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

Морковь очистите, нашинкуйте и обжарьте в масле.

В отдельной посуде соедините баклажаны, перец, томатную массу, морковь и лук, добавьте чеснок, панировочные сухари, зелень чеснока, сахар и соль, поставьте на медленный огонь и прогревайте до готовности при постоянном помешивании.

В простерилизованные полулитровые банки налейте по 50 мл прокаленного растительного масла, выложите рагу, стерилизуйте в кипящей воде в течение 1,5 часа и закатайте крышками.

Икра из баклажанов по-плевенски

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 350 г томатов, 200 г моркови, 200 г репчатого лука, 120 г зелени петрушки, 100 мл растительного масла, молотый черный перец, сахар и соль.

Способ приготовления

Морковь очистите и натрите на крупной терке.

Зелень помойте и нарубите. Лук очистите, измельчите и пассеруйте в растительном масле вместе с морковью, после чего соедините с молотым перцем и петрушкой.

Баклажаны помойте, удалите плодоножки, мякоть нарежьте тонкой соломкой, посолите и оставьте на 30 минут. Затем отожмите сок и прогревайте баклажаны на медленном огне с растительным маслом до тех пор, пока они не станут мягкими. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть измельчите и потушите с растительным маслом.

В отдельной посуде соедините овощи, добавьте сахар и соль, прогревайте еще 5 минут и выложите полученную массу в простерилизованные полулитровые банки.

Стерилизуйте банки в кипящей воде в течение 10 минут, затем закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Баклажаны в томатном соусе

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 1 кг томатов, 450 г моркови, 250 г репчатого лука, 250 мл растительного масла, 50 мл воды, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок укропа, 10 штук черного перца горошком, 8 штук душистого перца горошком, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, нарежьте тонкими кружочками и обжаривайте с обеих сторон в разогретом растительном масле до тех пор, пока не появится золотистая корочка.

Томаты помойте, пропустите через мясорубку, слейте получившийся сок и доведите его до кипения в эмалированной кастрюле. Снимите образовавшуюся пену.

Лук очистите, нарежьте кольцами, обжарьте в растительном масле.

Морковь очистите, натрите на крупной терке, положите в эмалированную кастрюлю, добавьте 50 мл растительного масла и воду и тушите в течение 15 минут на среднем огне.

Зелень помойте и нарубите. В томатный сок добавьте сахар и соль, опустите баклажаны, лук, морковь и перец, варите в течение 15 минут, а перед окончанием приготовления добавьте зелень.

Готовый продукт разложите в горячем виде по стерилизованным полулитровым банкам. Стерилизуйте на водяной бане в течение 10 минут, после чего закатайте крышками и поставьте на хранение в холодное место.

Баклажаны с чесноком и зеленью

Ингредиенты

5 кг баклажанов, 400 мл растительного масла, 200 г чеснока, 3 пучка зелени петрушки и укропа, 1 л воды, 1 столовая ложка 70 %-ной уксусной эссенции, 1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, очистите от кожицы, удалите плодоножки, мякоть нарежьте небольшими кубиками.

Зелень помойте и нарубите.

В отдельной посуде соедините уксусную эссенцию, соль и воду, доведите полученную жидкость до кипения, опустите кусочки баклажанов и варите в течение 10 минут, после чего откиньте на дуршлаг.

Чеснок очистите, измельчите, соедините с зеленью и баклажанами, залейте перекаленным растительным маслом и переложите в литровые банки.

Стерилизуйте банки в течение 20 минут, закатайте и поставьте в холодное место на хранение.

Баклажаны с острым перцем

Ингредиенты

5 кг баклажанов, 2 кг томатов, 2 кг болгарского перца, 1 л растительного масла, 250 мл уксуса, 250 г чеснока, 250 г сахара, 3 стручка красного острого перца, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

У болгарского перца удалите семена, мякоть пропустите вместе с очищенным чесноком и помытыми томатами через мясорубку, положите в эмалированную посуду, поставьте на огонь и доведите до кипения, после чего добавьте сахар, соль, масло, уксус и острый перец.

Баклажаны помойте, удалите плодоножки, мякоть нарежьте мелкими кубиками и опустите в кипящую массу.

Полученную смесь прогревайте в течение 30 минут при постоянном помешивании, затем разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Храните в холодном месте.

Баклажаны в растительном масле

Ингредиенты

5 кг баклажанов, 750 мл растительного масла, 400 г моркови, 200 г репчатого лука, 200 г корней сельдерея и петрушки, молотый черный перец.

Способ приготовления

Морковь, лук и коренья очистите, измельчите и пассеруйте в разогретом растительном масле.

У баклажанов удалите плодоножки. Баклажаны бланшируйте в течение 5 минут в кипящей воде, нарежьте толстыми кружочками и обжаривайте в течение 10 минут в растительном масле.

Баклажаны посыпьте молотым черным перцем, переложите в полулитровые банки, соедините с луком, морковью и кореньями и залейте маслом, на котором обжаривались овощи.

Банки стерилизуйте в течение 8 минут на кипящей водяной бане и закатайте крышками.

Баклажаны со специями

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 6 лавровых листьев, 10 штук душистого перца горошком, 10 штук черного перца горошком, 6 штук гвоздики, 2 чайные ложки 70 %-ной уксусной эссенции, 2 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки соли, 1 л воды.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, нарежьте небольшими кубиками и бланшируйте их в подсоленной кипящей воде в течение 3 минут.

Приготовьте заливку, вскипятив воду с солью (2 столовые ложки) и сахаром.

На дно простерилизованных полулитровых банок выложите специи и баклажаны, залейте полученным рассолом и добавьте уксусную эссенцию.

Банки стерилизуйте на водяной бане в течение 15 минут, после чего закатайте крышками и поставьте в холодное место на хранение.

Салат из баклажанов

Ингредиенты

5 кг баклажанов, 700 г болгарского перца, 250 г чеснока, 250 мл 6 %-ного уксуса, 200 мл растительного масла, 100 г горького стручкового перца, 100 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, нарежьте кружочками, пересыпьте солью, слоями выложите в эмалированную посуду и оставьте на некоторое время для того, чтобы выделился сок.

Отожмите баклажаны и обжаривайте в разогретом растительном масле до тех пор, пока не появится золотистая корочка. Болгарский и горький перец помойте и пропустите через мясорубку. Чеснок очистите, измельчите, соедините с перцем, добавьте уксус.

Полученную смесь добавьте к баклажанам, переложите в простерилизованные банки и закатайте крышками.

Кетчуп с баклажанами

Ингредиенты

5 кг баклажанов, 4 кг томатов, 650 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 550 мл растительного масла, 220 г муки, 100 г соли, 100 г сахара, 50 г зелени петрушки и укропа, 2 г молотого черного перца, 2 г молотого душистого перца.

Способ приготовления

У томатов удалите плодоножки, обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть небольшими дольками, положите в эмалированную кастрюлю и варите до размягчения. Полученную массу протрите через сито и прогревайте до тех пор, пока ее первоначальный объем не уменьшится в два раза.

Зелень помойте и нарубите.

Лук и морковь очистите, нарежьте и обжарьте по отдельности в разогретом растительном масле.

У болгарского перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкой соломкой. Баклажаны помойте, нарежьте тонкими ломтиками, посолите и оставьте на 30 минут, после чего слейте образовавшийся сок, запанируйте ломтики в муке и обжарьте в разогретом растительном масле.

Томатную пасту соедините с овощами и зеленью, добавьте сахар, соль и перец, поставьте на медленный огонь и тушите в течение 1 часа, постоянно помешивая полученную массу.

Горячий готовый кетчуп разлейте по полулитровым подогретым банкам, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 1 часа, после чего закатайте и остудите, перевернув вниз горлышком.

Соус из баклажанов

Ингредиенты

7½ **кг** баклажанов, 4 кг томатов, 700 г болгарского перца, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 200 г пшеничной муки, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, 10 мл растительного масла, 5 штук душистого перца горошком, 5 штук черного перца горошком.

Способ приготовления

Лук и морковь очистите и нашинкуйте.

У баклажанов удалите плодоножки, мякоть нарежьте кубиками, запанируйте в муке и обжаривайте в разогретом растительном масле до полуготовности.

У болгарского перца удалите семена, мякоть помойте, нарежьте тонкими ломтиками. Зелень помойте и нарубите.

Обдайте томаты кипятком, снимите кожицу, мякоть нарежьте небольшими кусочками, положите в эмалированную кастрюлю, накройте крышкой и прогревайте до тех пор, пока овощи не станут мягкими.

Томаты протрите через металлическое сито, снова поставьте на огонь и варите до уменьшения первоначального объема в два раза.

Томатную массу соедините с баклажанами, болгарским, душистым и черным перцем, морковью и луком, добавьте зелень, накройте крышкой и прогревайте на медленном огне в течение 1 часа.

Готовый продукт разложите в горячем виде по полулитровым банкам, стерилизуйте в течение 1 часа на кипящей водяной бане и закатайте крышками.

Закуска из баклажанов «Тещин язык»

Ингредиенты

5 кг баклажанов, 4 стручка горького стручкового перца, 4 головки чеснока, 400 мл воды, 200 мл растительного масла, 1 столовая ложка 70 %-ной уксусной эссенции, соль.

Способ приготовления

Горький перец помойте и пропустите через мясорубку.

Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку, соедините с перцем, добавьте уксусную эссенцию и воду, доведите до кипения и остудите.

Баклажаны помойте, удалите плодоножки, мякоть нарежьте тонкими пластинами, положите их в эмалированную посуду, пересыпьте солью и оставьте на 30 минут.

По прошествии указанного времени баклажаны помойте в холодной проточной воде, обсушите и обжарьте в разогретом растительном масле до образования румяной корочки.

Каждую пластину баклажанов обмакните в соус и выложите все в простерилизованные банки.

Банки накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 1 часа в кипящей воде, после чего закатайте и поставьте в холодное место.

Закуска «Лапти»

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 500 мл 3 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 головки чеснока, 10 горьких красных перцев.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, нарежьте полосками и обжарьте в разогретом растительном масле. Чеснок очистите, измельчите, соедините с очищенным и измельченным горьким перцем и уксусом.

Баклажаны обмакните в полученный соус, положите в простерилизованные банки и закатайте прокипяченными крышками.

Острая закуска из баклажанов

Ингредиенты

2 кг баклажанов, 1 ½ кг томатов, 1 кг болгарского перца, 500 г моркови, 500 мл растительного масла, 250 г чеснока, 150 г сахара, 100 мл 6 %-ного уксуса, 50 г соли, 1 стручок горького перца, 2 пучка петрушки, 2 пучка укропа.

Способ приготовления

Баклажаны помойте и нарежьте крупными кусками.

Болгарский перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте кольцами.

Чеснок очистите и нарежьте тонкими пластинками. Зелень помойте и нарубите.

Морковь очистите, помойте и натрите на крупной терке.

Горький перец нарежьте небольшими кусочками. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, а мякоть пропустите через мясорубку, после чего выложите в эмалированную кастрюлю, добавьте растительное масло, уксус, сахар и соль и доведите до кипения на медленном огне.

Снимите образовавшуюся пену, опустите в полученную массу зелень, баклажаны, перец, морковь и чеснок и варите на медленном огне в течение 45 минут.

Готовую закуску выложите в стерилизованные банки, закатайте крышками и поставьте в прохладное место.

Закуска из баклажанов

Ингредиенты

2 кг баклажанов, 1,3 кг томатов, 1 кг болгарского перца, 500 мл воды, 500 г моркови, 500 мл растительного масла, 200 г чеснока, 150 г сахара, 100 мл 6 %-ного уксуса, 50 г соли, 1 пучок петрушки, 1 пучок сельдерея, 1 пучок укропа, горький перец.

Способ приготовления

Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

Баклажаны помойте и нарежьте тонкими полосками.

У болгарского перца удалите семена и плодоножки, мякоть нашинкуйте.

Морковь очистите и натрите на крупной терке.

Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть нарежьте дольками.

Зелень помойте и нарубите. В отдельной посуде соедините сахар и соль, залейте водой, доведите до кипения, добавьте уксус.

Овощи и зелень опустите в горячий маринад, поставьте на медленный огонь, дайте закипеть, влейте масло, добавьте горький перец, накройте крышкой и прогревайте в течение 45 минут при периодическом помешивании.

Готовую закуску разложите в горячем виде по полулитровым простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными металлическими крышками. Храните в холодном месте.

Баклажаны, консервированные целиком

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 1 л томатного сока, 5 зубчиков чеснока, 1 лавровый лист, 4 горошины черного перца, 1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, выложите на противень и запеките в умеренно разогретой духовке. С запеченных баклажанов снимите кожицу, мякоть аккуратно переложите в простерилизованные литровые банки, добавьте лавровый лист, очищенный чеснок и перец горошком.

В отдельной посуде вскипятите томатный сок с солью.

Полученной горячей жидкостью залейте баклажаны, накройте банки крышками, стерилизуйте в кипящей воде в течение 10 минут и закатайте.

Фондю из баклажанов

Ингредиенты

2 кг баклажанов, 2 головки чеснока, 1 пучок петрушки, 250 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку.

Зелень помойте, нарубите, соедините с солью и чесноком, тщательно перемешайте. Баклажаны помойте, нарежьте тонкими кружочками, обжарьте в разогретом растительном масле до золотистой корочки, обмакните в чесночную смесь и выложите в простерилизованные полулитровые банки слоями. Затем влейте в банки оставшееся растительное масло.

Банки закатайте прокипяченными крышками и остудите.

Баклажаны с кинзой

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 100 г зелени кинзы, 30 мл 6 %-ного уксуса, 25 г чеснока, 15 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, удалите плодоножку, сбоку на плодах сделайте надрез, опустите их в подсоленную кипящую воду и подержите в течение 20 минут, после чего остудите под холодной водой и тщательно обсушите.

Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. Зелень помойте, нарубите и соедините с солью и чесноком.

Полученной массой нафаршируйте баклажаны. Переложите их в полулитровые банки, залейте уксусом и стерилизуйте в течение 15 минут в кипящей воде. Банки закатайте прокипяченными крышками и остудите.

Икра из баклажанов с яблоками

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 1 кг томатов, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, 200 мл растительного масла, 150 г яблок, 1 стручок жгучего перца, 1 чайная ложка сахара, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Томаты помойте и нарежьте мелкими кубиками.

Лук очистите, измельчите, обжарьте в прокаленном растительном масле до золотистого цвета, соедините с томатами, накройте крышкой и тушите на медленном огне в течение 10 минут при периодическом помешивании.

У яблок удалите семена и сердцевины, мякоть натрите на мелкой терке.

У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте вместе с баклажанами тонкой соломкой.

К томатам и луку добавьте яблоки, болгарский перец, баклажаны и жгучий перец целиком, прогревайте полученную смесь до размягчения баклажанов.

Перед окончанием приготовления добавьте сахар, посолите и поперчите икру по вкусу. Горячую икру разложите по полулитровым банкам, стерилизуйте их в течение 20 минут в кипящей воде, закатайте крышками и остудите.

Соленые баклажаны

Ингредиенты

1 кг баклажанов, зелень укропа, эстрагона и петрушки, 30–40 г соли.

Способ приготовления

Отобрать баклажаны одинаковой степени зрелости и величины, тщательно помыть под струей холодной проточной воды, сделать продольный разрез на каждом овоще, немного не доходя до конца.

Подготовленные баклажаны уложить рядами в банку или эмалированную кастрюлю, перекладывая измельченной зеленью укропа, эстрагона и петрушки и посыпая солью.

Через некоторое время, когда выделится сок, положить на баклажаны гнет и оставить в теплом помещении на 6–7 дней, затем убрать в прохладное место.

Баклажаны соленые с чесноком

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 3–4 зубчика чеснока, 2–3 лавровых листа.

Для рассола

500 мл воды, 30 г соли.

Способ приготовления

Отобрать одинаковые по величине баклажаны, опустить на 2 минуты в подсоленную воду, разрезать пополам и начинить толченым чесноком. Плотно сложить половинки вместе, уложить в подготовленную для засолки емкость.

Для приготовления рассола использовать подсоленную воду, в которую ранее опускались баклажаны. Добавить в этот рассол лавровые листья и кипятить в течение 10 минут на медленном огне. После удалить лавровые листья и еще горячим рассолом залить баклажаны.

Накрыть емкость крышкой с грузом, оставить в теплом помещении на 3–4 дня, затем убрать в прохладное место.

Баклажаны соленые с хреном, корицей и гвоздикой

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 50 г зелени укропа, 30 г зеле ни петрушки, У корня хрена, 10 г соли. Для рассола 800–900 мл воды, 2–3 бутона гвоздики, 20–30 г соли, корица.

Способ приготовления

Одинаковые по качеству и размеру баклажаны помыть, опустить на 2 минуты в кипяток, разрезать вдоль (не до конца).

В кипяток, куда ранее опускались баклажаны, всыпать 20–30 г соли, добавить гвоздику и корицу, все размешать и охладить естественным способом.

Зелень укропа и петрушки измельчить, корень хрена натереть на мелкой терке, все смешать и добавить 10 г соли.

Приготовленной массой (использовать половину) начинить баклажаны, плотно уложить в подготовленную емкость.

Добавить оставшуюся массу, равномерно разложив между баклажанами и сверху, залить холодным рассолом и оставить при комнатной температуре на 2 дня.

Затем положить под гнет и убрать в холодное место. Через 1–1,5 месяца баклажаны будут готовы к употреблению.

Баклажаны, засоленные по-русски

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени эстрагона, 15 г семян укропа, 20–30 г соли.

Способ приготовления

Спелые (но не перезрелые) баклажаны помыть, разрезать вдоль, но не до конца (отступить на 2–3 см от края со стороны плодоножки). Начинить солью, плотно прижать, уложить в подготовленную для соления емкость, переложить измельченной зеленью петрушки и эстрагона, пересыпать солью и семенами укропа. Оставить при комнатной температуре на 12 часов, после чего положить гнет.

Через 15 дней убрать в прохладное место (температура хранения не должна превышать 5 ˚С).

Соленые фаршированные баклажаны

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 200 г моркови, 50 г корня петрушки, 10 г зелени петрушки, 25 г пастернака, 50 г лука, 2–3 зубчика чеснока, 25 г зелени сельдерея, 100–120 мл растительного масла, 25 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны отобрать по величине и качеству, помыть, сделать продольные надрезы, не доходя до конца на 2–3 см.

Опустить в подсоленную воду (на 1 л воды 30 г соли) и варить 30 минут. Достать баклажаны с помощью шумовки и положить в эмалированную емкость под гнет. Корнеплоды очистить и мелко нарезать, обжарить в растительном масле.

Лук нарезать кольцами и тоже обжарить в растительном масле (для обжаривания лука и корнеплодов использовать 30 мл растительного масла). Зелень измельчить. Подготовленные таким образом продукты смешать, полученной массой начинить баклажаны. Перетянуть ниткой и плотно уложить в посолочную емкость, перекладывая мелко нарезанным чесноком. Накрыть чистой тканью и положить сверху деревянный кружок с грузом. Через 3–4 дня довести растительное масло до кипения, охладить и залить им баклажаны. Емкость плотно закрыть и убрать на хранение в холодное место.

Домашние заготовки из кабачков и патиссонов

Стерилизованные кабачки

Ингредиенты

1 кг кабачков, укроп, мята, сельдерей, петрушка, 1 жгучий перец. Для маринада 1 л воды, 300 мл 6 %-ного уксуса, 60–70 г соли.

Способ приготовления

Молодые свежие кабачки рассортировать по величине и хорошо помыть.

Маленькие плоды можно оставить целыми, а большие нужно нарезать кусочками. На дно подготовленных для стерилизации банок положить веточки укропа, стручок жгучего перца, листочки мяты, сельдерея и петрушки. Сверху положить кабачки таким образом, чтобы они заняли около 65 % объема банки.

Кабачки залить горячим маринадом, стерилизовать банки 15 минут и закатать.

Кабачки консервированные без стерилизации

Ингредиенты

1 кг кабачков, 1 л воды, 200 мл 8 %-ного уксуса, укроп, мята, сельдерей, петрушка, 1 жгучий перец, 30 г соли.

Способ приготовления

Ингредиенты подготовить таким же образом, что и в предыдущем рецепте консервирования со стерилизацией.

Уложенные кабачки залить кипящей водой, дать постоять 5 минут и слить воду. Повторить эту операцию, в зависимости от объема банки, 3–4 раза. Затем добавить в банки соль и уксус, залить водой и закрыть. Для проверки герметичности банки следует охладить в положении крышками вниз.

Кабачки с томатным соком

Ингредиенты

1 кг кабачков, 100 г растительного масла.

Для заливки

1 л свежевыжатого томатного сока, 50 г сахара, перец черный горошком, 30 г соли.

Для овощного фарша

600 г моркови, по 80 г корней петрушки, сельдерея и пастернака, 25 мл растительного масла, 100 г репчатого лука, зелень укропа, сельдерея и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощной фарш приготовить из очищенных и измельченных овощей и кореньев. Лучше всего нарезать их кружочками толщиной 4–5 мм, так как более мелкие кусочки при жаренье подгорают и меняют свой вкус. Нарезанные овощи и коренья обжарить по отдельности, а затем, слив растительное масло, перемешать.

В эту смесь добавить мелко нарезанную зелень петрушки, сельдерея, укропа, а также соль и перец. (На 1 кг фарша положить щепотку мелко нарезанной зелени.)

В томатный сок добавить соль и сахар по вкусу. Полученную смесь прокипятить в течение 15 минут, а в конце варки положить немного перца.

Молодые кабачки, у которых еще не образовались семена, очистить от кожуры, помыть и нарезать кружочками толщиной 2–3 см. Затем обжарить в растительном масле и уложить ингредиенты в банки в следующем порядке: на дно — жареные кабачки, в середину — овощной фарш и сверху — снова кабачки. Все это залить томатным соком, простерилизовать 80 минут и герметично закрыть.

Кабачки по-болгарски

Ингредиенты

2 кг кабачков, 1 кг капусты брокколи, 1 кг капусты кольраби, 1 кг савойской капусты, 1 кг цветной капусты, 1 кг баклажанов, 1 кг спаржевой фасоли, 1 кг болгарского перца, 1 кг зеленого горошка, 1 кг томатов, 1 кг моркови, сахар, соль.

Способ приготовления

У болгарского перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте соломкой. Спаржевую фасоль нарежьте небольшими кусочками.

Томаты обдайте кипятком, пропустите через мясорубку, отожмите сок и варите его до загустения, добавив по вкусу соль и сахар. Морковь очистите и измельчите.

Савойскую капусту, кабачки, баклажаны и кольраби помойте и нарежьте тонкой соломкой. Брокколи и цветную капусту помойте и разберите на соцветия.

Овощи соедините, залейте томатным соком и варите в течение 30 минут.

Полученную массу в горячем виде выложите в простерилизованные банки, закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Кабачки по-итальянски

Ингредиенты

1 кг кабачков, 1 кг томатов, 3 головки репчатого лука, 3 стручка болгарского перца, 3 зубчика чеснока, 2 г молотого острого перца, 3 столовые ложки растительного масла, майоран, соль.

Способ приготовления

Томаты помойте и нарежьте тонкими ломтиками.

У кабачков удалите семена, мякоть нарежьте кусочками. Лук очистите, нарежьте кольцами. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкой соломкой, соедините с луком, томатами, кабачками и чесноком, добавьте растительное масло и тушите до готовности. Перед окончанием приготовления добавьте соль и майоран.

Горячую массу разложите по простерилизованным полулитровым банкам, пастеризуйте при температуре 95 °С в течение 10 минут и закатайте прокипяченными крышками.

Кабачки по-польски

Ингредиенты

2 кг кабачков, 1 л воды, 80 г соли, 5 зубчиков чеснока, 10 г сахара, 8 штук лаврового листа, 10 штук черного перца горошком, 10 штук душистого перца горошком, 1 чайная ложка семян кориандра.

Способ приготовления

Кабачки очистите от кожуры, удалите семена, мякоть нарежьте тонкими полосками. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. В отдельной посуде приготовьте заливку: соедините сахар, соль, воду и специи, доведите до кипения и остудите при комнатной температуре.

Кабачки выложите в простерилизованные полулитровые банки вместе с чесноком, залейте холодным маринадом и оставьте на 4 дня.

По прошествии указанного времени пастеризуйте банки в течение 15 минут при температуре 95 °С и закатайте прокипяченными крышками.

Храните в холодном месте.

Кабачки по-молдавски

Ингредиенты

10 кг кабачков, 5 л воды, 80 стеблей эстрагона, 50 листьев черной смородины, 20 листьев хрена, 20 листьев сельдерея, 20 стеблей укропа, 10 листьев вишни, 4 головки чеснока, 3 жгучих красных перца, 300 г соли.

Способ приготовления

Соль растворите в воде, доведите до кипения и остудите при комнатной температуре. Чеснок очистите и разделите на зубчики.

Пряности помойте и выложите вместе с чесноком и горьким перцем на дно бочки. Кабачки помойте, сделайте в нескольких местах проколы острой деревянной палочкой, удалите плодоножки.

Выложите кабачки в бочку, залейте рассолом и оставьте на 1 месяц в холодном месте. Готовые кабачки переложите в простерилизованные трехлитровые банки и закатайте крышками.

Кабачки по-украински

Ингредиенты

1 кг кабачков, 100 мл растительного масла, 60 мл столового уксуса, 20 г чеснока, 10 г зелени петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Кабачки помойте, очистите от кожуры, обрежьте оба конца, удалите семена, мякоть нарежьте тонкими кружочками и обжарьте в разогретом растительном масле (50 мл) до образования золотистой корочки.

Чеснок очистите и измельчите.

Зелень нарубите и выложите вместе с чесноком на дно простерилизованных литровых банок. Влейте растительное масло и уксус и посолите.

Кабачки выложите в банки, стерилизуйте в кипящей воде в течение 45 минут и закатайте прокипяченными крышками.

Консервированные кабачки с хреном

Ингредиенты

2 кг кабачков, 1 л воды, 200 мл 5 %-ного уксуса, 20 г листьев хрена, 20 г зелени петрушки и сельдерея, 5 горошин черного перца, 4 листочка мяты, 2 лавровых листа, 3 зубчика чеснока, 1 стручок жгучего перца, 3 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Кабачки тщательно помойте и разрежьте на небольшие кусочки.

Стручковый перец нарежьте кольцами. Чеснок очистите и измельчите. Зелень помойте, уложите на дно полулитровых банок вместе с чесноком, листьями хрена и мяты и специями.

Сверху выложите кабачки.

В отдельной посуде приготовьте маринад, вскипятив воду с солью и добавив уксус. Маринад влейте в банки с кабачками, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 8 минут на водяной бане и закатайте.

Кабачки в томатном соусе

Ингредиенты

7 кг кабачков, 3 кг томатов, 1½ **кг** моркови, 500 мл растительного масла, 250 г репчатого лука, 150 г корней петрушки, сельдерея и пастернака, 100 г соли, 10 г молотого душистого перца, 10 г черного перца горошком, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 3 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Лук, морковь и коренья очистите, измельчите и обжарьте в разогретом растительном масле по отдельности. Кабачки помойте, очистите от кожуры, нарежьте тонкими кружочками и обжарьте в масле до румяной корочки.

Зелень помойте, нарубите и соедините с луком, морковью и кореньями.

Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть пропустите через мясорубку и варите на медленном огне до загустения и уменьшения первоначального объема в 2 раза.

К томатной пасте добавьте специи, сахар и соль.

В банки налейте небольшое количество томатного соуса, слоями выложите кабачки, морковь, лук и коренья, залейте оставшимся соусом, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте на кипящей водяной бане в течение 50 минут.

Банки закатайте и храните в холодном месте.

Кабачки в яблочно-свекольном соке

Ингредиенты

1 кг кабачков, 200 мл свекольного сока, 200 мл яблочного сока, 200 мл растительного масла, 3 г лимонной кислоты, 1 столовая ложка порошка из семян укропа.

Способ приготовления

Кабачки помойте, очистите от кожуры, мякоть нарежьте небольшими кружочками. В отдельной посуде соедините свекольный и яблочный сок, добавьте лимонную кислоту и порошок из семян укропа, тщательно перемешайте и доведите до кипения.

Полученную заливку соедините с растительным маслом.

Кабачки выложите в простерилизованные литровые банки, добавьте кипящую заливку и закатайте крышками.

Икра из кабачков со специями

Ингредиенты

1,8 кг кабачков, 200 г репчатого лука, 150 мл растительного масла, 20 г чеснока, 2 столовые ложки 9 %-ного уксуса, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка красного молотого перца, 1 чайная ложка черного молотого перца, 1 чайная ложка душистого молотого перца, зелень петрушки.

Способ приготовления

Кабачки помойте, нарежьте тонкими кружочками и обжарьте в разогретом растительном масле.

Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку и тщательно разотрите с солью. Лук очистите, измельчите, обжарьте в небольшом количестве разогретого растительного масла и соедините с красным молотым перцем.

Зелень помойте, нарубите, обжарьте в масле и пропустите вместе с луком, чесноком и кабачками через мясорубку.

В полученную массу добавьте душистый и черный перец, сахар, уксус и соль, тщательно перемешайте и разложите по полулитровым чистым банкам.

Банки стерилизуйте в течение 75 минут в кипящей воде, закатайте прокипяченными крышками и остудите.

Кабачки в яблочном соке с чесноком

Ингредиенты

2 кг кабачков, 100 г чеснока, 60 г сахара, 60 г соли, 500 мл яблочного сока, 500 мл растительного масла.

Способ приготовления

Чеснок очистите и натрите на крупной терке.

Кабачки очистите от кожуры, удалите семена, мякоть нарежьте тонкой стружкой, соедините с чесноком и выложите в простерилизованные литровые банки. Яблочный сок соедините с сахаром и солью, доведите до кипения, добавьте масло.

Полученным маринадом залейте кабачки. Банки закатайте прокипяченными крышками и храните в прохладном месте.

Кабачки в яблочном соке с морковью

Ингредиенты

2 кг кабачков, 500 г яблок, 500 г моркови, 50 г меда, 30 г соли, 500 мл яблочного сока, 500 мл воды, 20 листьев лимонника.

Способ приготовления

В отдельной посуде соедините мед, соль, листья лимонника, воду и яблочный сок, доведите до кипения.

Кабачки очистите от кожуры, удалите семена, мякоть нарежьте тонкими ломтиками. Морковь очистите и нарежьте кружочками.

Помойте яблоки, удалите семена и сердцевину, мякоть нарежьте дольками.

Яблоки, кабачки и морковь соедините, разложите по простерилизованным литровым банкам и залейте яблочно-медовой смесью.

Банки закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Фаршированные кабачки

Ингредиенты

1 кг кабачков, 600 г томатов, 300 г моркови, 150 мл растительного масла, 300 г репчатого лука, 60 мл 5 %-ного уксуса, 30 г корней петрушки, сельдерея и пастернака, 10 г зелени петрушки, 1 г молотого душистого перца, 2 лавровых листа, 2 столовые ложки соли, 1 / столовой ложки сахара.

Способ приготовления

Коренья, в том числе и морковь, очистите, измельчите и обжарьте до полуготовности в разогретом растительном масле. Кабачки помойте, разрежьте вдоль пополам, аккуратно выньте часть мякоти с семенами, посыпьте солью (½ чайной ложки) и оставьте на 20 минут.

По прошествии указанного времени слейте образовавшийся сок.

Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте в растительном масле.

Зелень помойте и нарубите. Соедините коренья, зелень и лук. Полученной массой нафаршируйте половинки кабачков и выложите их в литровые банки.

Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу и пропустите мякоть через мясорубку. Полученную массу поставьте на медленный огонь, добавьте сахар, соль и специи и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится в 2 раза. Влейте уксус и тщательно перемешайте.

Полученным томатным соусом залейте кабачки. Банки накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 1 часа. Банки закатайте и поставьте на хранение в холодное место.

Острые кабачки

Ингредиенты

2 кг кабачков, 1 л воды, 500 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, 30 листьев черной смородины, 5 лавровых листов, 15 гвоздичек, 15 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления

В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого залейте водой сахар, соль, гвоздику, перец и лавровый лист, доведите до кипения и соедините с уксусом. Кабачки очистите от кожицы, удалите семена, мякоть нарежьте небольшими кусочками и бланшируйте в течение 5 минут в кипятке, после чего сразу же остудите под струей холодной воды.

Листья смородины промойте, уложите в простерилизованные полулитровые банки, наполните их кабачками, которые залейте кипящим маринадом. Банки пастеризуйте в течение 15 минут при температуре 85 °С и закатайте крышками.

Маринованные кабачки с чесноком

Ингредиенты

7 кг кабачков, 1 л растительного масла, 300 мл 6 %-ного уксуса, 6 головок чеснока, 5 столовых ложек соли, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Кабачки вымойте, нарежьте кружочками и обжарьте в разогретом растительном масле. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

Зелень помойте и нарубите.

В литровые банки налейте уксус и растительное масло, положите чеснок, зелень и кабачки, посыпьте солью, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 40 минут в кипящей воде.

Банки закатайте и поставьте горлышком вниз в холодное место.

Икра из кабачков

Ингредиенты

9 кг кабачков, 750 г репчатого лука, 500 мл растительного масла, 3 головки чеснока, 150 мл 5 %-ного уксуса, зелень петрушки и укропа, сахар, соль.

Способ приготовления

Кабачки помойте, удалите плодоножки, мякоть нарежьте кружочками и обжарьте в разогретом растительном масле, после чего остудите и пропустите через мясорубку.

Лук и чеснок очистите и измельчите. Лук обжарьте в растительном масле до золотистого цвета.

Зелень тщательно помойте и мелко нарубите.

Кабачки соедините с луком, чесноком и зеленью, добавьте уксус, сахар и соль, выложите в литровые банки, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 30 минут на кипящей водяной бане.

Банки закатайте и поставьте на хранение в холодное место.

Варенье из кабачков

Ингредиенты

1 кг кабачков, 1 кг меда, 1 лимон, 400 мл воды.

Способ приготовления

С лимона снимите цедру и измельчите ее. Из мякоти выжмите сок.

Кабачки очистите от кожуры, помойте, нарежьте небольшими кубиками и бланшируйте в течение 3 минут в кипящей воде.

В отдельной посуде соедините мед и воду, доведите до кипения и опустите в полученный сироп кабачки.

Оставьте кабачки на 3 часа в сиропе, затем поставьте на огонь, доведите до кипения и варите в течение 5 часов.

Перед окончанием приготовления добавьте к кабачкам цедру и лимонный сок. Варенье в горячем виде разложите по полулитровым банкам и закатайте крышками.

Кабачковый сок с зеленью

Ингредиенты

4 кг кабачков, 1½ **кг** томатов, 20 г эстрагона, 10 г зелень укропа.

Способ приготовления

Кабачки помойте, очистите от кожуры, удалите семена и сердцевину, мякоть нарежьте небольшими кубиками, бланшируйте в кипятке в течение 5 минут и сразу же остудите под струей холодной воды.

Кубики кабачков пропустите через мясорубку и отожмите сок.

Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, пропустите мякоть через мясорубку и соедините полученный сок с кабачковым.

Укроп и эстрагон помойте, измельчите, залейте смесью соков, поставьте на огонь, доведите до кипения и прогревайте в течение 5 минут.

Сок перелейте в литровые простерилизованные банки и закатайте крышками.

Маринованные патиссоны

Ингредиенты

1 кг патиссонов, 6 г корней хрена, 6 г корней сельдерея, 1 г мяты, 10 г зелени укропа, 3 г зелени петрушки, 2–3 зубчика чеснока, 10–15 горошин черного перца, 1 лавровый лист.

Для маринада

1 л воды, 5–6 мл уксусной эссенции, 7—10 г соли.

Способ приготовления

Отобрать молодые патиссоны белого или желтого цвета без повреждений, с мелкими семенами.

Патиссоны следует особенно тщательно мыть, применяя, например, щетку.

Плодоножки с небольшой частью плода отрезать, так как мякоть в этом месте имеет грубоватый вкус.

Патиссоны бланшировать в течение 3–5 минут в зависимости от размера плодов и сразу же опустить в холодную воду. После чего крупные патиссоны разрезать на части и подготовленные плоды уложить в банки, добавив пряности, зелень и измельченный чеснок. Горячий маринад влить в банки. Стерилизовать в зависимости от размера банок: полулитровые и литровые — 8—10 минут, трехлитровые- 20–25 минут. Банки герметично закрыть.

Патиссоны, маринованные с перцем

Ингредиенты

1 кг патиссонов, 1 лавровый лист, 10 г веточек укропа, 500 г болгарского перца, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, 10 г горького перца.

Для рассола

1 л воды, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Патиссоны помыть, нарезать и выложить в подготовленные для консервации банки. Очищенный болгарский перец уложить сверху и добавить специи: душистый и черный перец, горький перец, лавровый лист, а также укроп.

Приготовить рассол, вскипятив его.

Затем остудить и теплым наполнить банки с верхом.

Банки поставить в кастрюлю с теплой водой и стерилизовать в течение 20–25 минут при температуре 100 °С.

Затем банки закатать.

Маринованные патиссоны

Ингредиенты

3 кг патиссонов, 2 л воды, 100 г соли, 25 мл 70 %-ной уксусной кислоты, 30 горошин душистого перца, 15 листьев мяты, 10 штук лаврового листа, 6 листьев хрена, 1 острый стручковый перец, 1 головка чеснока, 1 пучок сельдерея, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, 1 столовая ложка сахара, бадьян, корица, гвоздика.

Способ приготовления

Зубчики чеснока очистите и разрежьте на половинки. Стручковый перец помойте и нарежьте тонкими колечками.

Зелень петрушки, укропа и сельдерея, листья мяты и хрена помойте и нарубите. Патиссоны тщательно помойте, разрежьте на несколько частей, бланшируйте в течение 5 минут в кипятке, после чего сразу же остудите под струей холодной воды.

В отдельной посуде приготовьте маринад: соедините воду, уксус, соль и сахар, добавьте бадьян, корицу и гвоздику по вкусу и доведите полученную жидкость до кипения.

На дно полулитровых банок положите лавровый лист, душистый и острый перец, чеснок, далее уложите зелень и патиссоны, залейте горячим маринадом, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 5 минут.

Банки закатайте, переверните вниз горлышком и остудите.

Икра из патиссонов

Ингредиенты

1,8 кг патиссонов, 1,2 кг репчатого лука, 100 мл растительного масла, 60 мл 5 %-ного уксуса, 20 г соли, 10 г сахара, 10 г зелени петрушки и укропа, 2 зубчика чеснока.

Способ приготовления

Патиссоны вымойте, удалите плодоножки, мякоть нарежьте кружочками, обжарьте до золотистого цвета в разогретом растительном масле, немного остудите и пропустите через мясорубку.

Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте до золотистого цвета в растительном масле. Чеснок очистите, измельчите и разотрите с солью.

Зелень помойте и нарубите.

Патиссоны соедините с луком, чесноком, зеленью, сахаром и уксусом, тщательно перемешайте и выложите в простерилизованные полулитровые банки.

Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте еще 20 минут и закатайте. Остудите, перевернув банки вниз горлышком.

Кабачки, консервированные по-польски

Ингредиенты

1 кг кабачков. Для заливки 1 л воды, 8 г лимонной кислоты, 3–4 горошины черного перца, 15 г соли.

Способ приготовления

Кабачки помыть, удалить кожуру, разрезать пополам и очистить от семян. Нарезать столбиками на высоту банок и установить вертикально.

Кипящую заливку влить в банки и пастеризовать их при температуре 95 °С: полулитровые банки — 15 минут, литровые — 25 минут.

Кабачки по-украински

Ингредиенты

1 кг молодых кабачков, 100 мл растительного масла, 20 г чеснока, по 15 г зелени укропа и петрушки, 60 мл столового уксуса.

Способ приготовления

Молодые кабачки помыть, обрезать концы и нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см. Кружочки обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Чеснок очистить и растереть в ступке. Зелень промыть, мелко нарезать и уложить на дно банок. Затем добавить соль, налить растительное масло и уксус и только потом уложить кабачки. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 25 минут, литровые — 45 минут.

Цукини в томатном соусе

Ингредиенты

1 кг цукини, 500 г томатного соуса.

Способ приготовления

Небольшие цукини помыть и разрезать на кусочки размером 5*5 см. Кусочки бланшировать в течение 3–5 минут в кипящей воде, охладить в холодной воде и уложить в банки. Горячий томатный соус влить в банки и накрыть их крышками. После чего банки стерилизовать в кипящей воде в течение 40–45 минут.

Кетчуп с кабачками

Ингредиенты

3 л томатного сока, 3 кг кабачков, 1 кг моркови, 200 г сахара, 10 стручков болгарского перца, 3 головки чеснока, 500 мл растительного масла, 100 мл 9 %-ного уксуса, 1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

Кабачки очистите от кожуры и нарежьте мелкими кубиками. Сок прогрейте в эмалированной кастрюле до загустения.

Морковь очистите, натрите на крупной терке, соедините с соком и варите до тех пор, пока морковь не станет мягкой. Чеснок очистите и измельчите.

У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте мелкими кубиками.

К томатной массе добавьте растительное масло, сахар и соль, доведите до кипения, соедините с кабачками и перцем и варите в течение 30 минут.

По прошествии указанного времени добавьте в кетчуп чеснок и уксус, кипятите в течение 5 минут и разлейте по простерилизованным полулитровым банкам.

Закатайте крышками и храните в холодном месте.

Соленые патиссоны

Ингредиенты

1 кг патиссонов, 100 г зелени укропа, 25 г корня хрена, 20 г зелени петрушки, 20 г эстрагона, 20 г сельдерея, 2–3 листа черной смородины. Для рассола 500 мл воды, 40–50 г соли.

Способ приготовления

Молодые патиссоны с плотной мякотью, нежной кожицей и недоразвитыми семенами очень тщательно, пользуясь щеточкой, вымыть, затем в нескольких местах проколоть деревянной палочкой (или вилкой), срезать верхушки в виде кружка диаметром 1–2 см.

Патиссоны плотно уложить в подготовленную для соления емкость. Переложить зеленью укропа, петрушки, эстрагона, сельдерея, листьями черной смородины, нарезанным кусочками хреном. Большую часть специй положить сверху, чтобы патиссоны не могли всплыть.

Растворить в кипящей воде соль и горячим рассолом залить патиссоны, накрыть марлей, сложенной в 2–3 слоя.

Оставить при температуре не ниже 18 ˚С на 4–5 дней. За это время пройдет основное брожение, и патиссоны приобретут приятный кисловатый вкус. По прошествии этого времени удалить с поверхности образовавшуюся пену и плесень в случае ее появления. Убрать емкость с соленьем в прохладное место.

При необходимости заменить рассол новым (той же крепости), а патиссоны помыть.

Квашеные патиссоны

Ингредиенты

1 кг патиссонов, 200 г моркови, 150 г корня сельдерея, 150 г лука, 100 г зелени укропа, 20 г соли.

Для рассола

1 л воды, 50 г сахара, 60 г соли.

Способ приготовления

Небольшие патиссоны с нежной кожицей помыть мягкой щеткой, просушить полотенцем. Разрезать на две части, удалить семена. Морковь и корень сельдерея очистить, помыть и натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать, зелень укропа измельчить. Овощи смешать, добавить соль. Полученной массой начинить патиссоны, плотно соединить половинки и уложить в посолочную емкость. В кипящей воде растворить соль и сахар. Полученным рассолом залить патиссоны, установить гнет и через 5 дней убрать в холодное место.

Домашние заготовки из перца

Перец для фарширования

Ингредиенты

1 кг перца, 1 кг помидоров, 30 г соли. Для солевого раствора 1 л воды, 50 г соли.

Способ приготовления

Перец очистить от плодоножек и семян.

Семена удалить специальным устройством или кончиком ножа. Проведение этой операции требует определенной осторожности, так как отверстие желательно получить круглой формы, при этом не повредив плоды. Подготовленные перцы бланшировать в течение 2–4 минут в кипящем растворе соли, затем уложить в вымытые и подсушенные банки специальным образом: один вниз отверстием, другой вверх, чтобы сделать укладку более компактной.

Из спелых помидоров приготовить томатный сок, прокипятить его, посолить и залить им перцы. Уровень сока не должен доходить до верхнего края банки на 1,5 см. Банки стерилизовать в течение 40 минут и герметично закрыть.

Приготовленный таким образом перец можно использовать для фарширования мясом, рисом или овощами.

Перец для гарнира

Ингредиенты

1 кг перца, ИЛ кг помидоров, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин черного перца, корица, мускатный орех, соль.

Способ приготовления

Из спелых неповрежденных помидоров приготовить томатный сок: помидоры натереть на пластмассовой терке, протереть через пластмассовый или эмалированный дуршлаг или пропустить через мясорубку с конусной насадкой для отделения семян и кожицы. После чего томатный сок кипятить до тех пор, пока не останется половины от его первоначального объема.

Перец тем временем помыть, очистить от плодоножек и семян и нарезать полосками шириной 5–6 мм. В сгустившийся томатный сок положить болгарский перец, черный перец, гвоздику, корицу на кончике ножа, мускатный орех и соль. Смесь варить на небольшом огне в течение 10 минут, затем разлить горячей по хорошо вымытым и высушенным банкам, наполняя их доверху, и герметично закрыть. Банки поставить вверх дном и оставить в таком положении до полного остывания содержимого.

Приготовленный по этому рецепту перец можно подавать как гарнир к мясным или рыбным блюдам.

Жареный перец

Ингредиенты

1 кг перца, 150 г растительного масла, соль.

Способ приготовления

Неповрежденные и мясистые перцы помыть, очистить от плодоножек и семян и испечь на сильном огне. Затем перец посолить и подержать в той же емкости под крышкой.

Кожицу снять и подготовленные таким образом перцы обжарить со всех сторон в растительном масле до золотистого цвета. Затем перец уложить в подготовленные банки, периодически сбрызгивая растительным маслом, в котором он жарился. Стерилизовать 90 минут. Приготовленный перец хорошо подойдет к столу в качестве салата.

Для улучшения вкусовых качеств его можно заправить лимонным соком или толченым чесноком.

Печеный перец

Ингредиенты

1 кг перца, 20 г соли.

Способ приготовления

Вымытые и очищенные от плодоножек и семян крупные мясистые плоды испечь на сильном огне. При этом нужно следить, чтобы мясистая часть перца не подгорела и плоды не стали чрезмерно мягкими.

Печеные перцы посолить и выдержать под крышкой, тогда кожица будет лучше сниматься. Перец очистить, разложить по банкам и придавить, чтобы выделился сок, а в банках не оставалось воздуха. Можно добавить в случае необходимости сок, оставшийся от приготовления печеного перца, но нельзя заливать, например, томатным соком, так как при стерилизации перец лишится изюминки во вкусе и приобретет вкус вареного, а не печеного. Стерилизовать банки с печеным перцем следует 80 минут.

Печеный перец хорош как салат, если его заправить уксусом или лимонным соком, растительным маслом, луком и чесноком. Можно его зажарить с яйцами и брынзой.

Икра из перца

Ингредиенты

1 кг перца, 1 кг помидоров, 150 мл растительного масла, 40 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Хорошо созревшие, красного цвета перцы помыть и очистить от семян и плодоножек. Подготовленный перец измельчить с помощью мясорубки и полученную массу потушить в небольшом количестве воды, а затем откинуть на дуршлаг. Любители острой пищи могут добавить немного жгучего перца.

К приготовленному пюре добавить очищенные и протертые помидоры. Полученную смесь варить, постоянно помешивая деревянной ложкой, до густой, кашеобразной консистенции.

В конце варки добавить растительное масло, сахар и посолить.

Кипящую икру разлить в подготовленные банки, наполняя их доверху, сразу закатать и перевернуть вверх дном.

Болгарский перец в растительном масле

Ингредиенты

1 кг перца, ИЛ кг помидоров, 400 г репчатого лука, 40 г зелени петрушки и укропа, 200 мл растительного масла, 20 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Перец помыть, удалить плодоножки и семена. Затем плоды нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в растительном масле. Нарезанный кольцами лук обжарить до золотистого цвета. Петрушку и укроп промыть и измельчить.

Вымытые и нарезанные помидоры уварить до половины их первоначального объема. При помешивании добавить в помидорную кашицу соль, сахар и растительное масло. После того как соль и сахар полностью растворятся, положить перец, лук и зелень. Смесь довести до кипения и разложить по банкам. После чего стерилизовать в кипящей воде в течение 40 минут и герметично закрыть.

Красный перец с капустой

Ингредиенты

1 кг красного болгарского перца, 700 г капусты, 100 г растительного масла, 100 г яблок или айвы, 50 г чеснока.

Для маринада

½ л воды, ½ л столового уксуса, 50 мл растительного масла, 1–2 лавровых листа, 50 г соли.

Способ приготовления

Приготовить маринад, добавить в него помытый и очищенный перец, прокипятить, перец вынуть шумовкой, после чего охладить.

Капусту нашинковать. Кусочки яблок или айвы и толченый чеснок поджарить в растительном масле, после чего тоже охладить.

Овощи уложить в стеклянные банки следующим образом: два ряда перца и один тонкий слой капусты, залить охлажденным растительным маслом, снова два ряда перца, тонкий слой капусты и т. д.

Укомплектованные таким образом банки залить маринадом, стерилизовать 15 минут и закатать. Хранить в холодном месте.

Перец, маринованный по-сухиндольски

Ингредиенты

1 кг красного болгарского перца, 300 г цветной капусты, 200 г небольших зеленых томатов, 100 г острого перца, 100 г моркови.

Для маринада

200 мл воды, 200 мл винного уксуса, 15 г сахара, 1 лавровый лист, 2–3 горошины черного перца, 2 г гвоздики, 20 г соли.

Способ приготовления

Перец помыть, очистить от семян.

Капусту разобрать на соцветия, зеленые томаты помыть. Морковь очистить и нарезать кружочками. Все это прокипятить и охладить. Сварить маринад.

Каждый перец наполнить 1–2 томатами, 1 стручком острого перца и 2–3 кружочками моркови. Сверху прикрыть 1 соцветием капусты. Подготовленные таким образом стручки перца уложить в банку и залить охлажденным маринадом. После чего закатать и поставить в холодное место.

Перец, фаршированный капустой

Ингредиенты

1 кг перца, 900 г капусты, 100 г моркови, 100 мл 6 %-ного уксуса, 15–20 г соли.

Способ приготовления

Болгарский перец помыть, очистить от семян и бланшировать в горячей воде в течение 2–3 минут, после чего охладить и обсушить. Капусту нашинковать, морковь очистить, вымыть и нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Капусту и морковь положить в эмалированную кастрюлю, перетереть с солью и оставить на 3–5 часов.

После этого выделившийся сок перелить в отдельную емкость.

Перец наполнить овощной смесью и уложить в банки, а к овощному соку добавить уксус и залить им перец. Банки накрыть крышками и поставить в кастрюлю с температурой воды не менее 40 °С.

Стерилизовать в кипящей воде 35–50 минут в зависимости от размера банок.

Затем герметично закрыть.

Перец натуральный

Ингредиенты

1 кг перца, 100 г растительного масла. Для солевого раствора 1 л воды, 10 г соли.

Способ приготовления

Перец помыть и опустить в хорошо прокаленное растительное масло на 20–30 секунд, после чего сразу же переложить в холодную воду, снять кожицу и удалить плодоножку с семенами. Если обработанные таким образом плоды все еще не очень эластичны, то следует дополнительно пробланшировать их паром.

Готовый перец уложить вертикально в банки. Затем залить солевым раствором, нагретым до 90 °С, накрыть банки крышками и установить в кастрюлю с горячей водой для стерилизации. Время стерилизации: для полулитровых банок- 40 минут, для литровых банок- 50 минут. Затем банки закрутить и поставить вниз горлышком. Хранить в прохладном месте.

Салат «Донской»

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 700 г зеленых помидоров, 100 г репчатого лука, 150 г моркови, по 1 пучку укропа и петрушки, 3 лавровых листа, 50 мл столового уксуса, 30 мл растительного масла, 20 г сахара, 4–5 горошин черного перца, 10 г соли.

Способ приготовления

Овощи помыть, очистить, мелко нарезать, морковь можно натереть на крупной терке. Все перемешать.

На дно стерилизованных банок уложить зелень и специи, потом — овощи, добавить соль, сахар, уксус, растительное масло.

Банки с салатом стерилизовать, в зависимости от размера, в течение 15–25 минут и герметично закрыть.

Салат из болгарского печеного перца с томатом

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 100 мл растительного масла, 30 мл 9 %-ного уксуса, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец помыть и удалить семена. Подготовленный перец испечь на противне, смазанном растительным маслом, а после остывания осторожно снять с него кожицу. Мелкоплодные, круглые или сливовидной формы помидоры помыть, удалить плодоножки и бланшировать в течение 1–2 минут в кипящей воде. С охлажденных после бланшировки помидоров снять кожицу.

Заливку приготовить из прокаленного и охлажденного растительного масла, соли и уксуса. Перец и помидоры последовательно уложить в банки и наполнить заливкой на 2 см ниже верха горлышка. Салат стерилизовать в кипящей воде в течение 35 минут, и банки сразу же закрутить.

Ассорти «Деликатесное»

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 1 кг кабачков или патиссонов, 1 кг яблок. Для заливки 1 л воды, 200 г меда, 200 мл яблочного уксуса или сока, 30 г соли.

Способ приготовления

Перец вымыть, освободить от плодоножек и семян, после чего нарезать кольцами. Кабачки или патиссоны очистить и нарезать кружками, вымытые яблоки — дольками. Смесь из плодов бланшировать в кипящем растворе из указанных компонентов (заливке)

3-5 минут, затем уложить в стерильные банки, залить этим же раствором и герметично закрыть.

Салат из перца и томатов «Болгарская осень»

Ингредиенты

4 кг зеленых томатов, 3½ кг болгарского перца, 2½ кг репчатого лука, 300 г зелени петрушки, 150 г сахара, 150 г соли, 30 г молотого черного перца, 100 мл 9 %-ного уксуса.

Способ приготовления

Томаты вымойте и нарежьте кружочками.

Перец бланшируйте в течение 2 минут в кипятке, остудите под струей холодной воды, удалите семена, а мякоть нарежьте соломкой.

Лук очистите и нарежьте кольцами. Зелень нарубите.

Овощи соедините, положите в эмалированную посуду, добавьте сахар, соль, уксус и черный перец, тщательно перемешайте.

Полученную смесь переложите в простерилизованные банки.

Стерилизуйте в течение 20 (полулитровые банки) или 25 минут (литровые банки), после чего закатайте банки крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Салат из перца и томатов по-болгарски

Ингредиенты

1 кг зеленых томатов, 900 г болгарского перца, 600 г репчатого лука, 100 г зелени сельдерея, 50 г сахара, 40 г соли, 10 г молотого черного перца, 1 столовая ложка 9 %-ного уксуса.

Способ приготовления

Томаты помойте и нарежьте дольками.

Перец бланшируйте в течение 2 минут в кипятке, остудите в холодной воде, удалите семена и плодоножки, а мякоть нарежьте соломкой.

Лук очистите и нарежьте кольцами. Сельдерей помойте и нарубите.

Овощи перемешайте, положите в эмалированную посуду и соедините с уксусом, сахаром, перцем и солью.

Полученную массу выложите в стерилизованные полулитровые банки.

Стерилизуйте салат в течение 15 минут, затем закатайте крышками и поставьте остывать, перевернув банки вниз горлышком.

Салат из томатов с перцем и луком

Ингредиенты

3 кг томатов, 2 кг репчатого лука, 2 кг болгарского перца, 1½ кг моркови, 500 мл растительного масла, 250 мл 9 %-ного уксуса, 200 г сахара, 100 г соли.

Способ приготовления

Лук очистите и нарежьте кольцами. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкими полосками. Морковь очистите и нашинкуйте.

Томаты помойте, нарежьте тонкими ломтиками, соедините с морковью, луком и перцем, добавьте растительное масло, уксус, сахар и соль.

Полученную массу выложите в литровые банки, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 20 минут и закатайте. Храните в холодном месте.

Салат из перца, томатов и огурцов

Ингредиенты

1½ кг томатов, 1½ кг болгарского перца, 700 г огурцов, 700 г моркови, 300 г репчатого лука, 300 г зелени петрушки и укропа, 400 мл 9 %-ного уксуса, 250 г сахара, 10 столовых ложек растительного масла, соль.

Способ приготовления

Томаты и огурцы помойте и нарежьте ломтиками. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте кольцами.

Лук и морковь очистите. Лук нарежьте полукольцами, морковь — соломкой.

Зелень помойте и нарубите. Овощи соедините, добавьте уксус, сахар и соль, перемешайте, оставьте на 20 минут и выложите в полулитровые банки.

В каждую банку добавьте по 1 столовой ложке растительного масла.

Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 10 минут и закатайте.

Салат из перца с томатами и яблоками

Ингредиенты

1½ кг томатов, 1 кг болгарского перца, 600 г яблок, 600 г белокочанной капусты, 300 г репчатого лука, 300 мл растительного масла, 4 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки соли.

Способ приготовления

У болгарского перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте соломкой.

Лук очистите и нарежьте кольцами. Капусту помойте и нашинкуйте. Томаты помойте и нарежьте кружочками.

У яблок удалите кожицу, семена и сердцевины, мякоть нарежьте дольками, соедините с капустой, луком, томатами и перцем, добавьте сахар и соль и залейте растительным маслом.

Полученную массу переложите в литровые банки, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 10 минут и закатайте.

Салат из перца с томатами и рисом

Ингредиенты

5 кг томатов, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 400 г риса, 250 мл растительного масла, 100 г сахара, 100 г соли.

Способ приготовления

Томаты помойте, удалите плодоножки, мякоть пропустите через мясорубку. У перца удалите семена, мякоть нарежьте тонкими полосками.

Морковь и лук очистите, помойте и натрите на крупной терке.

Рис тщательно промойте. Томатное пюре посолите, добавьте сахар, поставьте на огонь и варите в течение 20 минут, после чего добавьте рис и овощи. Варите до готовности риса. Перед окончанием приготовления блюда добавьте растительное масло.

Горячий салат разложите по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Салат из перца и томатов по-борисовски

Ингредиенты

3 кг зеленых томатов, 2 кг болгарского перца, 400 г чеснока, 250 мл растительного масла, 40 стручков горького перца, 1 корень хрена, 1 пучок сельдерея, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 3 столовые ложки сахара, 3 чайные ложки уксусной эссенции, соль.

Способ приготовления

Томаты помойте, нарежьте тонкими ломтиками.

У перца удалите семена и плодоножки, мякоть нарежьте соломкой.

Корень хрена и чеснок очистите и натрите на крупной терке. Зелень помойте, нарубите, соедините с хреном, чесноком, томатами и перцем, добавьте сахар и соль и оставьте на 8 часов.

По прошествии указанного времени слейте выделившийся сок, добавьте растительное масло, поставьте на огонь и варите в течение 25 минут.

За несколько минут до окончания приготовления добавьте к салату уксусную эссенцию. Горячий салат разложите в горячем виде по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Зимний салат

Ингредиенты

2 кг томатов, 2 кг огурцов, 1 кг болгарского перца, 500 г моркови, 500 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Морковь очистите и нарежьте тонкими кружочками.

У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте соломкой. Томаты и огурцы помойте и нарежьте небольшими кусочками.

Овощи соедините, посолите по вкусу и выложите в простерилизованные литровые банки. Растительное масло доведите до кипения в отдельной посуде и залейте им овощи. Банки закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Салат из перца

Ингредиенты

3 кг болгарского перца, 300 г репчатого лука, 300 г моркови, 250 г сахара, 250 мл растительного масла, 200 мл 9 %-ного уксуса, 200 мл воды, 5 чайных ложек соли.

Способ приготовления

Репчатый лук очистите и нарежьте кольцами.

Перец помойте, бланшируйте в течение 2 минут в кипятке, затем остудите и нарежьте мякоть соломкой.

Морковь очистите, нарежьте кубиками, бланшируйте в кипятке в течение 7 минут, затем охладите под струей холодной воды, соедините с луком и перцем, положите в эмалированную посуду и залейте водой.

Добавьте к овощам уксус, масло, сахар и соль, поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и прогревайте 15 минут.

Салат выложите в стерилизованные банки, закатайте их крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Готовый продукт храните в помещении с комнатной температурой.

Салат из перца с овощами и фруктами

Ингредиенты

2 кг болгарского перца, 1 кг томатов, 1 кг огурцов, 1 кг моркови, 1 кг яблок, 1 кг слив, 1 кг цветной капусты, 2 л воды, 1 пучок сельдерея, 1 пучок петрушки, 3 головки чеснока, 20 листьев вишни, 60 г соли, сушеный укроп.

Способ приготовления

Овощи и фрукты помойте, очистите, удалите семена, косточки и плодоножки, мякоть нарежьте небольшими кусочками. Чеснок разделите на зубчики.

Зелень помойте и нарубите.

Кусочки овощей и фруктов выложите в простерилизованные литровые банки, добавьте чеснок, укроп и вишневые листья.

В отдельной посуде приготовьте рассол. Для этого залейте соль водой и доведите полученную жидкость до кипения.

Горячим рассолом залейте овощи и фрукты. Банки закатайте крышками и поставьте на хранение в холодное место.

Салат из перца с яблоками и кабачками

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 500 г кабачков, 500 г яблок, 500 мл воды, 500 мл яблочного сока, 200 мл меда.

Способ приготовления

У перца удалите плодоножки и семена, мякоть помойте и нарежьте толстыми кольцами. Яблоки помойте, удалите сердцевины, нарежьте ломтиками. Кабачки очистите от кожуры, помойте и нарежьте кружочками.

В отдельной посуде соедините мед, яблочный сок и воду, доведите полученную жидкость до кипения и бланшируйте в ней яблоки, кабачки и перец в течение 5 минут.

Кабачки, яблоки и перец положите в полулитровые банки, залейте прокипяченным маринадом и закатайте крышками.

Икра из перца

Ингредиенты

2½ кг болгарского перца, 250 мл растительного масла, 200 г репчатого лука, 150 г моркови, 100 г томатов, 25 г соли, 15 г корня петрушки, 15 г зелени петрушки и укропа, 3 горошины черного перца, 3 горошины душистого перца, 1 столовая ложка уксуса.

Способ приготовления

Морковь, лук и корень петрушки очистите, измельчите и обжарьте по отдельности в небольшом количестве разогретого растительного масла.

Томаты помойте и пропустите через мясорубку. Полученную массу положите в эмалированную кастрюлю и варите на медленном огне до загустения. Зелень помойте и нарубите.

Перец помойте, обмакните в оставшееся растительное масло, выложите на противень и запеките в духовке.

Запеченный перец остудите, удалите плодоножки, семена и кожицу, мякоть пропустите через мясорубку, соедините с морковью, зеленью, луком и корнем петрушки, положите смесь в эмалированную кастрюлю, залейте томатной пастой, добавьте уксус, соль и перец и варите в течение 20 минут при постоянном помешивании.

Горячую икру разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными металлическими крышками.

Салат по-среднегорски

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 10 зубчиков чеснока, 5 лавровых листьев, 10 горошин черного перца, 10 горошин душистого перца, 40 г соли, 10 г лимонной кислоты, 1 л воды, растительное масло, кориандр.

Способ приготовления

У болгарского перца удалите семена и плодоножки, мякоть бланшируйте в течение 2 минут в кипятке, сразу же остудите в холодной воде и снимите кожицу.

Чеснок очистите и измельчите.

В воду положите перец горошком, чеснок, лимонную кислоту, кориандр и соль, доведите до кипения.

Подготовленные перцы вложите друг в друга. Наполните банки перцем, залейте кипящим маринадом и добавьте в каждую банку по 1 столовой ложке растительного масла.

Банки пастеризуйте в течение 15 минут при температуре 85 °С, затем закатайте крышками, переверните горлышком вниз и остудите.

Салат из перца с цветной капустой

Ингредиенты

200 г болгарского перца, 80 г зеленых томатов, 60 г цветной капусты, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 35 мл 9 %-ного уксуса, 25 мл растительного масла, 10 г соли, 1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Томаты помойте, удалите плодоножки, мякоть разрежьте на четыре части. Перец очистите от семян, нарежьте соломкой, бланшируйте в течение 2 минут в кипящей воде и сразу же остудите в холодной.

Морковь замочите на несколько часов в холодной воде, затем очистите, помойте, нарежьте кружочками и также бланшируйте 2 минуты, после чего остудите. Лук очистите и нарежьте кольцами.

Цветную капусту разберите на соцветия, помойте и бланшируйте в воде с добавлением лимонной кислоты.

Овощи соедините в эмалированной посуде, добавьте растительное масло, уксус и соль и выложите в стерилизованные банки. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 40 минут, закатайте и остудите, перевернув горлышком вниз.

Закуска с перцем и сельдереем

Ингредиенты

4 кг томатов, 1½ кг болгарского перца, 300 г моркови, 200 мл растительного масла, 50 г корня сельдерея, 50 г сахара, 50 г соли, 50 мл 9 %-ного уксуса, 10 зубчиков чеснока, 1 пучок петрушки и укропа.

Способ приготовления

Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть пропустите через мясорубку. Томатную массу варите в эмалированной кастрюле в течение 30 минут.

Морковь, чеснок и корень сельдерея очистите и измельчите.

Зелень помойте и нарубите. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкими полосками и опустите в кипящее томатное пюре вместе с морковью, чесноком, сельдереем и зеленью.

В массу добавьте растительное масло, уксус, сахар и соль, доведите до кипения и варите в течение 10 минут. Готовый продукт в горячем виде разлейте по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте крышками.

Закуска из томатов и перца

Ингредиенты

7½ кг томатов, 5 кг болгарского перца, 2 кг репчатого лука, 1 л растительного масла, 200 г зелени петрушки, 80 г сахара, 80 г соли.

Способ приготовления

Томаты помойте, нарежьте небольшими ломтиками, положите в эмалированную кастрюлю и нагрейте до кипения. После этого протрите через металлическое сито, еще раз поставьте на огонь и варите до тех пор, пока первоначальный объем полученной массы не уменьшится в 2 раза.

У перца удалите плодоножки и семена, нарежьте мякоть небольшими кусочками и обжарьте в разогретом растительном масле.

Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте в масле до приобретения золотистого оттенка.

Зелень нарубите. В томатное пюре добавьте 400 мл растительного масла, сахар и соль, прогревайте в течение 1 минуты, затем поочередно добавьте перец, лук и зелень и доведите до кипения.

Готовый продукт сразу же переложите в полулитровые банки, стерилизуйте в течение 20 минут и закатайте.

Закуска с яблоками

Ингредиенты

4 кг томатов, 750 г болгарского перца, 750 г яблок, 750 г репчатого лука, 250 мл растительного масла, 150 г чеснока, 2½ стручка острого стручкового перца, 3 столовые ложки сахара, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину и семена, мякоть пропустите через мясорубку вместе с помытыми томатами и очищенным болгарским перцем. Лук очистите, измельчите, обжарьте в разогретом растительном масле до золотистого цвета, посолите, соедините с перцем, яблоками и томатами и поставьте на медленный огонь.

Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку, соедините с измельченным стручковым перцем и овощной массой и прогревайте в течение 2 часов.

Перед окончанием приготовления добавьте рубленую зелень петрушки, сахар и соль.

Горячую массу разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными крышками. Остудите, перевернув банки вниз горлышком. Храните в прохладном месте.

Икра из перца с морковью

Ингредиенты

5½ кг болгарского перца, 350 г моркови, 300 г репчатого лука, 200 г томатов, 150 г корней сельдерея и пастернака, 350 мл растительного масла, 50 г зелени петрушки и укропа, 100 г соли, 30 мл уксусной кислоты, 3 г молотого красного перца, 3 г молотого душистого перца.

Способ приготовления

Болгарский перец помойте, смажьте небольшим количеством растительного масла, положите на решетку и запеките на медленном огне в духовке до готовности. Затем удалите плодоножки, семена и сердцевины, а мякоть измельчите.

Лук очистите, нарежьте кольцами, обжарьте в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

Морковь и коренья помойте, залейте холодной водой, очистите, нарежьте соломкой и тушите в казанке с 200 мл растительного масла.

Зелень помойте и нарубите.

Томаты помойте, пропустите через мясорубку и уваривайте в эмалированной кастрюле до уменьшения первоначального объема в два раза.

Овощи соедините с томатной пастой, добавьте соль и молотый перец и тушите еще 10 минут. Перед окончанием приготовления введите уксусную кислоту. Полученную массу выложите в простерилизованные полулитровые банки, накройте их прокипяченными крышками и стерилизуйте в кипящей воде в течение 10 минут, после чего закатайте и остудите, перевернув горлышком вниз.

Закуска «огонек»

Ингредиенты

4 кг болгарского перца, 750 г репчатого лука, 750 г яблок, 250 мл растительного масла, 150 г чеснока, 2 острых стручковых перца.

Способ приготовления

Чеснок и лук очистите. Пропустите чеснок через чеснокодавилку, а лук нарежьте полукольцами.

У острого и болгарского перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкой соломкой.

Яблоки очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть натрите на крупной терке, соедините с перцем и чесноком, залейте растительным маслом и прогревайте на медленном огне до готовности.

Горячую массу разложите по полулитровым простерилизованным банкам и закатайте крышками.

Крымский соус

Ингредиенты

3,3 кг красного болгарского перца, 2,3 кг томатов, 300 г репчатого лука, 300 мл 9 %-ного уксуса, 150 г сахара, 170 мл растительного масла, 100 г соли, молотый черный перец, молотый душистый перец.

Способ приготовления

Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть ломтиками и прогревайте в эмалированной посуде до размягчения, после чего протрите через сито.

Лук очистите, нарежьте тонкими кольцами и обжарьте в 60 мл растительного масла до золотистого цвета.

У болгарского перца удалите плодоножки и семена, мякоть помойте, бланшируйте в течение 2 минут в кипятке и сразу же остудите под струей холодной воды. Перец пропустите через мясорубку, соедините с томатной массой, луком, оставшимся растительным маслом, сахаром, солью, уксусом и пряностями. <

Полученную массу доведите до кипения, разложите по полулитровым банкам, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте на водяной бане в течение 1 часа, после чего закатайте и остудите, перевернув горлышком вниз.

Острая приправа из перца

Ингредиенты

5 стручков болгарского перца, 5 стручков жгучего красного перца, 5 зубчиков чеснока, соль.

Способ приготовления

У болгарского и жгучего перца удалите семена, мякоть помойте и пропустите вместе с очищенными зубчиками чеснока через мясорубку.

Полученную массу посолите, разложите по небольшим простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными металлическими крышками.

Храните в холодильнике.

Приправа из болгарского перца и помидоров

Ингредиенты

1 кг помидоров, 500 г болгарского красного перца, 200 г репчатого лука, 200 мл винного уксуса, 200 г сахара, 10 г черного молотого перца, 6 г красного молотого перца, 20 г сухой горчицы, молотая гвоздика на кончике ножа, 20 г соли.

Способ приготовления

Перцы помыть, удалить плодоножки и семена, после чего мелко нарезать. Помидоры помыть и обдать кипятком. После охлаждения с помидоров снять кожицу и крупно нарезать. Лук очистить и измельчить.

Помидоры, перец и лук выложить в большую кастрюлю, добавить уксус и полученную смесь тушить на слабом огне без крышки до почти полного выкипания жидкости. Добавить соль, сахар, пряности и варить еще 10 минут на сильном огне. Горячую приправу разложить по банкам и герметично закрыть.

Лечо (первый способ)

Ингредиенты

3 кг томатов, 1 Л кг болгарского перца, 500 г моркови, 250 г сахара, 250 мл растительного масла, 100 мл 9 %-ного уксуса, 3 штуки репчатого лука, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Томаты помойте, пропустите через мясорубку и выложите в эмалированную посуду вместе с сахаром, солью и растительным маслом.

Полученную массу доведите до кипения и варите в течение 15 минут.

Морковь очистите, помойте, натрите на крупной терке и добавьте к томатной массе вместе с уксусом. Смесь кипятите еще 15 минут.

Лук очистите и измельчите. Болгарский перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть помойте и нарежьте соломкой, после чего добавьте к овощам вместе с луком и варите еще 30 минут.

Лечо разложите по банкам, закатайте крышками, переверните вниз горлышком и осту дите.

Лечо (второй способ)

Ингредиенты

3 кг томатов, 2 кг болгарского перца, 150 г сахара, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Томаты помойте и нарежьте кружочками.

У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте кольцами, соедините с томатами в эмалированной посуде, добавьте сахар и соль, перемешайте и варите в течение 20 минут.

Лечо разложите по простерилизованным банкам, закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Лечо (третий способ)

Ингредиенты

2 кг томатов, 2 кг болгарского перца, 50 г зелени петрушки, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Зелень помойте и нарубите. У перца удалите семена, мякоть нарежьте тонкими полосками.

Томаты помойте, пропустите через мясорубку, выложите в эмалированную посуду, поставьте на медленный огонь и варите до уменьшения первоначального объема в 2–3 раза.

К полученной массе добавьте перец, зелень, сахар и соль, кипятите еще 15 минут, разложите по простерилизованным банкам, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 30 минут.

Банки закатайте, опустите вниз горлышком и остудите.

Лечо с кабачками

Ингредиенты

2 кг томатов, 1½ кг кабачков, 1½ кг болгарского перца, 200 мл растительного масла, 100 г сахара, 100 мл 9 %-ного уксуса, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Кабачки помойте и нарежьте кубиками.

У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкой соломкой.

Томаты помойте, пропустите через мясорубку, переложите в эмалированную посуду, поставьте на медленный огонь и доведите до кипения.

В этот момент добавьте кабачки и болгарский перец. Через несколько минут влейте растительное масло, положите сахар и соль и варите еще 15 минут. Непосредственно перед окончанием приготовления добавьте уксус.

Лечо выложите в банки, закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Кетчуп по-болгарски

Ингредиенты

1 кг томатов, 500 г болгарского перца, 50 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 2 штуки лаврового листа, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистите и истолките.

Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу и пропустите мякоть через мясорубку.

У перца удалите семена и плодоножки, мякоть нарежьте мелкими кусочками, добавьте вместе с чесноком, растительным маслом, лавровым листом, солью и перцем в томатную массу, дайте закипеть, убавьте огонь и варите в течение 1 часа при постоянном помешивании.

Зелень помойте, нарубите, добавьте к кетчупу, еще раз доведите его до кипения и разлейте по банкам или бутылкам.

Готовый продукт храните в холодильнике.

Кетчуп по-асеновградски

Ингредиенты

1 кг томатов, 500 г яблок, 250 г болгарского перца, 80 г сахара, 50 мл растительного масла, 50 мл 9 %-ного уксуса, 30 г соли, 5 г имбиря, 3 г черного перца горошком, 2 г молотого черного перца.

Способ приготовления

У яблок удалите сердцевины, семена и кожицу, а мякоть измельчите.

Болгарский перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть мелко нарежьте. Томаты помойте, измельчите, соедините с перцем и яблоками, добавьте растительное масло, соль, сахар и тушите на среднем огне в течение 15 минут.

Имбирь разотрите в порошок и добавьте вместе с другими приправами в кетчуп.

Полученную массу прогревайте еще 3 минуты и сразу же разложите по простерилизованным полулитровым банкам.

Пастеризуйте их в течение 30 минут при температуре 85 °С, затем закатайте крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Аджика

Ингредиенты

2½ кг томатов, 1 кг антоновских яблок, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 200 г чеснока, 200 г сахара, 200 мл растительного масла, 200 мл 9 %-ного уксуса, 50 г соли, 5 стручков горького перца.

Способ приготовления

Морковь очистите. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. У яблок удалите семена и сердцевину, у перца и томатов — плодоножки.

Яблоки, томаты, очищенный болгарский и горький перец и морковь пропустите через мясорубку и варите в течение 1 часа в эмалированной посуде.

В полученную массу добавьте чеснок, уксус, масло, сахар и соль, тщательно перемешайте и выложите в простерилизованные банки, после чего закатайте крышками.

Домашняя аджика

Ингредиенты

3 кг томатов, 500 г яблок, 500 г болгарского перца, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 500 мл растительного масла, 250 г сахара, 20 г чеснока, 2 чайные ложки черного молотого перца, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Морковь, лук и чеснок очистите. Яблоки помойте, нарежьте дольками, удалите семена и сердцевины, мякоть пропустите через мясорубку. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть пропустите через мясорубку вместе с луком, морковью и чесноком.

У перца удалите семена и плодоножки, мякоть помойте, пропустите через мясорубку и соедините с чесноком, луком, морковью, яблоками и томатами.

В полученную массу добавьте растительное масло, молотый перец, соль и сахар, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите в течение 3 часов.

Горячую аджику разложите по полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Маринованный перец

Ингредиенты

1 кг красного и желтого болгарского перца, 150 мл 9 %-ного уксуса, 80 г сахара, 70 г соли, 1 г черного молотого перца, 1 г черного перца горошком, 3 лавровых листа, 1 л воды.

Способ приготовления

Перец помойте, бланшируйте в течение 5 минут в кипящей воде и остудите, после чего обрежьте с обеих сторон, удалите семена и сердцевины.

В отдельной посуде соедините соль, сахар, уксус, черный перец (молотый и горошком), залейте водой и доведите до кипения.

Перец вставьте один в другой, положите в банки и залейте подготовленным маринадом. Добавьте лавровый лист. Пастеризуйте полулитровые банки при температуре 90 °С в течение 15 минут, двух- и трехлитровые — 20–30 минут, после чего закатайте крышками.

Маринованный перец с корицей

Ингредиенты

5,4 кг болгарского перца, 1 л воды, 40 г сахара, 40 г соли, 20 мл 70 %-ной уксусной кислоты, 5 г корицы, 15 гвоздичек, 15 горошин черного перца, 3 лавровых листа.

Способ приготовления

Перец помойте, удалите плодоножки и семена, бланшируйте в кипятке в течение 5 минут и выложите вместе со специями в литровые банки.

В отдельной эмалированной посуде приготовьте маринад: соедините воду с сахаром и солью, доведите до кипения, процедите через сложенную в несколько слоев марлю, добавьте уксусную кислоту и еще раз вскипятите.

Горячим маринадом залейте перец, накройте банки прокипяченными крышками, поставьте на водяную баню, стерилизуйте в течение 15 минут и закатайте.

Храните консервы в прохладном месте.

Перец, маринованный по-болгарски

Ингредиенты

10 г болгарского перца, 700 мл 9 %-ного уксуса, 630 г соли, 500 мл воды, 200 мл растительного масла, 15–20 штук лавровых листьев, 3 головки чеснока, 2 корня сельдерея, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени сельдерея, 1 горсть вишневых листьев.

Способ приготовления

Зелень помойте и нарубите. Корни сельдерея очистите и нарежьте небольшими кусочками. Чеснок очистите.

Перец помойте, бланшируйте в течение 4 минут, остудите и положите в банки вместе с кореньями, зеленью, чесноком, помытыми вишневыми листьями и лавром.

В отдельной посуде вскипятите воду с солью, охладите полученную жидкость и добавьте уксус.

Перец полейте маслом и добавьте маринад. Оставьте банки в помещении с комнатной температурой на 10–12 дней, после чего закройте крышками и переставьте в холодное место.

Перец, маринованный с луком

Ингредиенты

3 кг болгарского перца, 2 кг репчатого лука, 250 г сахара, 250 мл растительного масла, 250 мл 9 %-ного уксуса, 500 мл воды, 4 столовые ложки соли.

Способ приготовления

В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого налейте в кастрюлю воду, добавьте масло, сахар и соль, прокипятите, соедините с уксусом и еще раз доведите до кипения.

Перец помойте, удалите плодоножки, сердцевины и семена, а мякоть разрежьте на четыре части.

Лук очистите, нарежьте полукольцами, положите вместе с перцем в кастрюлю с горячим маринадом и оставьте на 12 часов, после чего поставьте на огонь, доведите до кипения и прогревайте в течение 20 минут.

Перец и лук сразу же разложите по горячим банкам и закатайте крышками.

Перец, маринованный с медом

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 300 г меда, 300 мл воды, 200 мл яблочного уксуса, 200 мл растительного масла.

Способ приготовления

В отдельной посуде соедините воду, уксус, мед и растительное масло. Полученную жидкость доведите до кипения.

Перец помойте, удалите плодоножки и семена, сделайте несколько надрезов и бланшируйте мякоть в течение 5 минут в кипящем маринаде.

Выложите перец в полулитровые простерилизованные банки, залейте маринадом и закатайте крышками.

Перец, маринованный с вишневыми листьями

Ингредиенты

10 стручков болгарского перца, 5 штук вишневых листьев, 20 лавровых листьев, 2 корня сельдерея, 3 головки чеснока, 1 пучок сельдерея, 1 пучок петрушки, 20 мл растительного масла, 100 мл воды, 1 столовая ложка 9 %-ного уксуса, 1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

Перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть бланшируйте в течение 5 минут в кипящей воде и выложите вместе с пряностями и зеленью в простерилизованные литровые банки.

Влейте растительное масло. В отдельной посуде приготовьте маринад, доведите его до кипения и остудите.

Перец залейте маринадом, оставьте на 10 дней, затем закатайте крышками и поставьте в холодное место.

Перец маринованный по-чешски

Ингредиенты

2½ кг болгарского перца, 1 л воды, 200 мл столового уксуса, 75 г соли, 50 мл растительного масла, 50 г корня хрена, 50 гчеснока, 30 гзелени укропа, 3 лавровых листа.

Способ приготовления

Чеснок и корень хрена очистите и натрите на крупной терке.

Перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть проколите в нескольких местах вилкой, залейте кипятком и остудите при комнатной температуре. Перец выложите в простерилизованные литровые банки вместе с чесноком, хреном, лавровым листом и зеленью укропа.

Воду соедините с растительным маслом, уксусом и солью, доведите до кипения. Полученной жидкостью залейте перец и оставьте банки в холодном месте на 2–3 дня.

По прошествии указанного времени слейте маринад, доведите его до кипения и влейте обратно в банки.

Закатайте их прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Перец маринованный по-немецки

Ингредиенты

2 кг болгарского перца, 1 кг меда, 1 л воды, 700 мл столового уксуса, 6 столовых ложек растительного масла.

Способ приготовления

Соедините уксус, мед, половину растительного масла и воду, доведите полученную жидкость до кипения.

У перца удалите плодоножки и семена, мякоть помойте, бланшируйте в кипятке в течение 4 минут, затем сразу же остудите под струей холодной воды.

С перца снимите кожицу, мякоть нарежьте тонкой соломкой и выложите в простерилизованные полулитровые банки.

Перец залейте горячим маринадом, добавьте растительное масло, накройте банки прокипяченными металлическими крышками, пастеризуйте в течение 10 минут при температуре 90 ˚С и закатайте.

Перец консервированный с овощами по-среднегорски

Ингредиенты

3,6 кг болгарского перца, 2,1 кг моркови, 2,1 кг зеленых томатов, 2,1 кг белокочанной капусты, 400 г корней и зелени петрушки, 400 г зелени укропа, 200 г зелени сельдерея, 500 г соли, 7 л воды.

Способ приготовления

Перец помойте, проколите в нескольких местах около плодоножки вилкой и слегка сплющите. Морковь и корни петрушки очистите, бланшируйте в течение 2 минут в кипящей воде и нарежьте небольшими кусочками.

Зелень помойте и нарубите.

Томаты помойте. У капусты удалите кроющие листья, а кочаны разрежьте на несколько небольших частей.

Подготовленные овощи слоями уложите в кастрюлю, слегка примните и уплотните. Сверху положите гнет.

В отдельной посуде приготовьте рассол, вскипятив воду с солью.

Овощи залейте рассолом и оставьте в теплом месте на 10 дней.

Храните готовый продукт в холодильнике.

Консервированный перец «Балчик»

Ингредиенты

3,6 кг красного болгарского перца, 3,6 кг огурцов, 3,6 кг моркови, 700 г зеленого болгарского перца, 150 г соцветий укропа, 150 г корня и зелени петрушки, 100 г зелени сельдерея, 450 г соли, 400 мл 9 %-ного уксуса, 7 л воды.

Способ приготовления

Красный перец помойте и испеките на решетке в духовом шкафу.

Зеленый перец проколите в нескольких местах у плодоножки вилкой и сплющите.

Морковь очистите, бланшируйте в течение 3 минут в кипящей воде и нарежьте небольшими кубиками.

Огурцы помойте и нарежьте кружочками. Зелень помойте и нарубите. Корень петрушки очистите и нарежьте.

Подготовленные таким образом овощи и пряную зелень уложите в банки. Сверху положите гнет. В отдельной посуде вскипятите воду с солью, остудите и добавьте уксус.

Полученным маринадом залейте овощи и оставьте на 10 дней для брожения в помещении с комнатной температурой воздуха.

По прошествии указанного времени переставьте банки в холодное место.

Капуста квашеная с болгарским перцем и морковью

Ингредиенты

1 кг капусты, 300 г моркови, 200 г болгарского перца, ½ корня сельдерея, зелень петрушки, черный перец горошком, лавровый лист, 50 г соли.

Способ приготовления

Подготовленный плотный кочан капусты помыть в проточной воде, удалить поврежденные верхние листья и кочерыжку, нашинковать. Морковь, болгарский перец, сельдерей, нарезанные соломкой, смешать с капустой, добавить измельченную зелень петрушки.

Все пересыпать солью и оставить на несколько часов. Когда выделится сок, переложить капусту в банку, хорошо утрамбовать, добавить горошины черного перца и лавровый лист, сверху накрыть капустными листьями. Закрыть крышкой с грузом и оставить для брожения.

Через несколько дней поместить в прохладное место. Перед употреблением верхний слой удалить.

К столу капусту можно подавать в качестве гарнира к различным блюдам, заправив ее предварительно растительным маслом, или использовать для приготовлении салатов и

Соленый, фаршированный зеленью болгарский перец

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 100 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, 60 г сахара, 2–3 лавровых листа, 4–5 горошин черного перца, 50 г соли.

Способ приготовления

Перец тщательно вымыть, очистить от семян и плодоножек. Зелень укропа, петрушки и сельдерея измельчить, смешать с сахаром и солью, полученной смесью нафаршировать перец, часть смеси оставить. Перец уложить в эмалированную кастрюлю вертикально отверстиями вверх, пересыпать оставшейся смесью, накрыть марлей и положить сверху небольшой груз. Оставить при комнатной температуре. Через 8—10 часов слить выделившийся сок. Перец переложить в банку.

К полученному количеству сока добавить равное по объему количество воды, положить лавровый лист и горошины черного перца, кипятить на медленном огне 10 минут.

Рассол процедить, охладить и залить им перец. Закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Украинский соленый перец

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 40 г соли. Для рассола 300 мл воды, 40 г соли.

Способ приготовления

Болгарский перец отобрать, ориентируясь на качество и размер, очистить от семян, помыть в проточной воде.

Опустить на 2 минуты в кипящую воду и быстро охладить в холодной воде. Каждый перец пересыпать солью. Вложить один перец в другой и плотно уложить в подготовленную для засолки эмалированную емкость. Накрыть марлей, сверху положить крышку с грузом, оставить при комнатной температуре на 12 часов. После этого залить перец охлажденным рассолом (готовить его следующим образом: в кипяченой воде растворить соль), вновь накрыть марлей и положить груз. Убрать в прохладное место на 5–6 дней.

Перед употреблением перец помыть в проточной воде, затем на 10–12 часов положить в холодную кипяченую воду.

Болгарский перец жареный

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 100–150 мл растительного масла, 1–2 зубчика чеснока, 1 чайная ложка семян укропа, 1 зеленая веточка укропа, 3 г корицы, 30–40 г соли.

Способ приготовления

Перцы отобрать, выбрав более мясистые, одинакового размера, очистить от семян, помыть в проточной воде.

Подготовленный перец опустить в кипящую воду на 3–5 минут, затем быстро охладить в проточной воде, просушить и обжарить в растительном масле до светло-коричневого цвета. Очистить от кожицы, пока перец еще горячий.

Посолочную емкость натереть изнутри толченым чесноком, положить на дно семена укропа и насыпать корицу, выложить жареный перец, пересыпая каждый слой солью, сверху положить зеленый укроп и, посыпав солью, накрыть марлей. Установить гнет и выдержать при комнатной температуре 2 недели, после чего убрать в холодное место.

Приправа из болгарского перца со специями

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 100 г лука, 5–6 зубчиков чеснока, 50 г корня петрушки, 50 г зелени петрушки, 50 г сахара, 60 г соли.

Способ приготовления

Перец очистить от семян, помыть и пропустить через мясорубку вместе с очищенными луком, чесноком и корнем петрушки.

Зелень петрушки измельчить и добавить к общей массе. Все посолить, добавить сахар, тщательно перемешать и уложить в банки, утрамбовывая до выделения сока. Накрыть марлей и крышкой с грузом, оставить при комнатной температуре на 12 часов, затем убрать в прохладное место, закрыв капроновой крышкой.